

NOCHE ESTRELLA / STAR FLAMENCO EVENING

**Copa de bienvenida en el Patio, mesa junto al escenario,
degustación de sabores españoles con vino Reserva y Cava Brut**

**Welcome drink in the "Patio", table next to the stage,
tasting of the best spanish flavours with Premium Reserve wine and Cava Brut**

Olivotes extra grandes rellenos de naranja | Large olives stuffed with orange

Queso de cabra "payoyo" de la Sierra de Grazalema | Goat's cheese "payoyo" from "Sierra de Grazalema" (Cádiz)

Foie con coulis de violeta | Foie with violet coulis

Timbal de rabo de toro con verduras crujientes | Oxtail stew "timbale" with vegetable chips

Jamón Ibérico de Salamanca Guijuelo | Iberian ham from Salamanca D.O. Guijuelo

Dados de solomillo salteados al ajillo | Spanish-style sautéed veal tenderloin cubes with garlic

Gamba roja de Palamós a la parrilla | Grilled red prawns from Palamós

Cazón en adobo con mostaza de estragón | Diced fish, marinated southern style with tarragon mustard

POSTRE / DESSERT

Cremoso de chocolate, flor de sal y caviar de aceite de oliva | Creamy chocolate pudding with salt crystals and olive oil caviar

BEBIDAS / DRINKS

Agua, Vinos Reserva, Cava Brut, café o té | Water, Premium reserve wines, Cava Brut, coffee or tea

También disponibilidad de MENÚ VEGETARIANO - MENÚ VEGANO - MENÚ SIN LACTOSA - MENÚ CELÍACOS - POSIBILIDAD DE DISEÑAR MENÚS ESPECIALES*
We also have a VEGETARIAN MENU - VEGAN MENU - DAIRY FREE MENU - GLUTEN FREE MENU - SPECIAL MENUS AVAILABLE*

* A partir de 15 personas / 15 people minimum.

CENA FLAMENCA CARMEN / CARMEN FLAMENCO DINNER

ENTRANTE / HORS D'OEUVRE

Olivotes extragruesos | Large Olives
Jamón ibérico | Iberian ham
Croquetitas de la casa | Small house croquettes

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Sopa del Chef (caldo de picadillo, sopa de setas o gazpacho según temporada) | Chef's soup (chopped vegetable broth, cream of mushroom soup or gazpacho, seasonal)
o | or
Ensalada de cogollos de Tudela | Tudela lettuce wedge salad

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Merluza en salsa marinera | Hake in marinara sauce and slice baked potatoes
o | or
Roastbeef de ternera con puré de patata casero | Roast beef and French-style mashed potatoes

POSTRE / DESSERT

Cremoso de chocolate con aceite y sal | Creamy chocolate with salt and olive oil
o | or
Crema catalana | Catalan crème brûlée

BEBIDAS / DRINKS

Agua, Vino Rioja o sangría, café o té | Water, wine or sangria, coffee or tea

También disponibilidad de MENÚ VEGETARIANO - MENÚ VEGANO - MENÚ SIN LACTOSA - MENÚ CELÍACOS - POSIBILIDAD DE DISEÑAR MENÚS ESPECIALES*
We also have a VEGETARIAN MENU - VEGAN MENU - DAIRY FREE MENU - GLUTEN FREE MENU - SPECIAL MENUS AVAILABLE*

* A partir de 15 personas / 15 people minimum.

TAPEO FLAMENCO / FLAMENCO TAPAS

TAPEO / TAPAS

- Olivotes extra gruesos | Large olives
- Queso curado con picos y aceite de oliva | Cured cheese with olive oil and Andalusian bread snacks
- Ensalada andaluza | Andalusian salad
- Patatas Bravas | Roasted potatoes in spicy "brava" sauce
- Pincho de pollo al estilo andaluz | Southern-style marinated chicken skewers
- Croquetas de la casa | House croquettes
- Bomba de carne | Deep fried potato ball with minced meat filling
- Jamón ibérico (+7€) | Iberic ham extra (+7€)

POSTRE / DESSERT

- Crema catalana | Catalan crème brûlée

BEBIDAS / DRINKS

- Agua, vino Rioja o sangría, café o té | Water, wine or sangria, coffee or tea

También disponibilidad de MENÚ VEGETARIANO - MENÚ VEGANO - MENÚ SIN LACTOSA - MENÚ CELÍACOS - POSIBILIDAD DE DISEÑAR MENÚS ESPECIALES*
We also have a VEGETARIAN MENU - VEGAN MENU - DAIRY FREE MENU - GLUTEN FREE MENU - SPECIAL MENUS AVAILABLE*

** A partir de 15 personas / 15 people minimum.*

OTROS MENÚS / OTHER MENUS

MENÚ ESTUDIANTES / STUDENT MENU*

PRIMER PLATO / ENTREE

Pasta con salsa de champiñones y queso
Pasta with mushroom sauce and cheese

SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Pollo rustido con patatas asadas
Roast chicken with roast potatoes

BEBIDAS / DRINKS

Agua, refresco o sangría
Water, soft drink or sangria

POSTRE / DESSERT

Crema catalana
Catalan custard

* Disponible para un grupo mínimo de 15 personas de 12 a 25 años.
15 people minimum from 12 to 25 years of age.

MENÚ INFANTIL / CHILDREN MENU**

PRIMER PLATO / ENTREE

Pasta napolitana
Penne with tomato sauce

SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Escalopa de pollo con patatas fritas
Breaded chicken with french fries

BEBIDAS / DRINKS

Refresco
Soft drink

POSTRE / DESSERT

Helado
Ice cream

** De 4 a 12 años / From 4 to 12 years of age.