

Malgache



2024

MENÚS PARA GRUPOS

Dejamos la mente en blanco y nos preparamos para un viaje hacia lo elemental a la vez que a lo **exótico** y a lo **salvaje** donde el único objetivo es satisfacer nuestras necesidades más primarias. Nos transportamos a un lugar que es pura inspiración, un lugar que ruge y seduce.

Viajamos hacia la costa sureste del continente africano, a un territorio cuasi inhóspito donde la cultura africana se abre y acoge matices de otras partes del mundo: nos adentramos de lleno en el folclore Malgache, una cultura de origen bantú africana con influencias asiáticas sudorientales y europeas distintiva por la diversidad a la vez que por la unidad de su pueblo.

CÓCTEL MALGACHE

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout

Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados en vainilla de Madagascar

Falso risotto con trufa negra mallorquina y Parmesano Reggiano

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pargo a la espalda a la bilbaína

Entraña de Angus marinada al estilo sijilmasa a la brasa, acompañada de una fritada de patatas, ajo y pimientos del piquillo

POSTRE

Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa, espuma y helado de coco

Café

BEBIDAS (Opcional, +10€)

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el servicio de comida (aproximadamente 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona

40€

Por persona - IVA INCLUIDO

MENÚ
VIAJERO

CÓCTEL MALGACHE

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout

Ceviche de lomo de bacalao y langostino con verduras y hierbas
Raviolis wonton rellenos de Ravitoto de 'Porc Negre' con mantequilla de salvia y piñones.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pulpo gallego asado al carbón sobre papas con espuma de tzatziki y pomada de paprika

Coquelet piri-piri a baja temperatura y a la brasa en mojo sakay, pico de gallo y pan bao al vapor

POSTRE

Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos

Café

BEBIDAS (Opcional, +10€)

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el servicio de comida (aproximadamente 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona

46€

Por persona - IVA INCLUIDO

MENÚ

SABANA

CÓCTEL MALGACHE

Un cóctel de bienvenida a base de fresca albahaca con piña y soda de jengibre

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout

Tartar de búfalo ahumado en barrica de Jack Daniels, decorado con caviar de aceite de guindilla

Slaai de aguacate a la brasa con maní y pollo a baja temperatura tostado al carbón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Tacos de pargo a la brasa al estilo marroquí y arroz basmati con zaalouk de berenjena

Costilla de vaca nacional (600 gr) a la brasa acompañada de una espuma de manzana al horno con patatas mallorquinas sazonadas con Ras el Hanout

POSTRE

Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos

Café

BEBIDAS (Opcional, +10€)

Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Si lo desea, ponemos a su disposición agua, cerveza y refrescos durante el servicio de comida (aproximadamente 90 minutos) con un suplemento de 10€ por persona

57€

Por persona - IVA INCLUIDO

MENÚ
MALGACHE

Malgache

MALGACHE