

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**