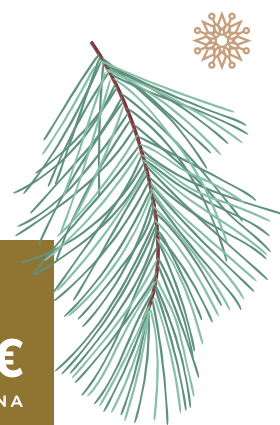




Menú

PARA EMPRESAS
y grupos a partir de 8 personas

49,50€
/PERSONA



ENTRANTES

Tres platos a compartir

Pinza romana fantasía de bresaola

Con crema de burrata de cabra, higos confitados, nueces y rucola.



Vitello tonnato

Atún rojo fresco, ternera blanca azada, salsa de mayonesa, alcaparras, pepinillos, tomates cherrys, rucola y escamas de parmesano.



Un plato más a escoger:

Ensalada de gambas salteadas

Con crema de aguacate, mango, manzana verde y salsa de yogurt griego.



Fantasía de tomates

Con burratina, frutos secos, salsa de pesto y pistacho.



SEGUNDOS

Uno a escoger

Risotto

Con setas silvestres y espárragos verdes.



Lomo de salmón fresco noruego

Con salsa de chalotas confitadas y estragón, puré de patatas trufado y espárragos verdes.



Escalopes de ternera blanca

Con salsa de vino blanco y salvia, lonchas de jamón de parma, patatas gratinadas y zanahorias baby.



Ravioli (agnolotti)

Rellenos de bacalao mantecato con salsa de calabaza



POSTRES

Uno a escoger

Tatin de higos caramelizados

Con crema de vainilla, nata montada y helado de vainilla.



Coulant de chocolate clásico Sin Gluten

Con helado de crema inglesa.



Bebidas: Botella de vino blanco/ tinto o agua o refresco o cerveza

Lácteos Gluten Huevos Frutos de cáscara Crustáceos Sulfitos Vegetariano

INFO Y RESERVAS:

655 716 777



@leaf_marbella