



Menús válidos para todo el invierno 2015/2016 a partir de 7/8 pax para su almuerzo/cena de empresa, reuniones familiares o de amigos...

Vino: consumo estimado 1 botella por 2 pax  
Copas: 5,50€ (marcas comerciales) premium: 7,50€  
Previa reserva con antelación.

### Menú 1

Pan y aceitunas

Entrantes a compartir

- Huevos rotos con foie y virutas de trufa negra
  - Mejillones al vino blanco
    - Frito Marinero
- Gambusi " gambita" mallorquina frita con salsa tártara

Segundo plato a elegir con antelación

- Lomo de gallo de san Pedro con salsa de estragón y guarnición
- Solomillo de cerdo con salsa de vino Merlot y puré trufado
  - Arroz seco de codorniz, alcachofas, setas y foie gras

Postre

- Pannacota de Vainilla

Bodega

- Verdejo D.O.Rueda
  - D.O.Rioja

Agua y café

Precio por persona: **35€** Iva Incluido

### Menú 2

Pan y aceitunas

Entrantes a compartir

- Calamar a la andaluza
- Buñuelos de Bacalao con mayonesa de lima
- Revuelto de gambas, setas y ajos tiernos
  - Mejillones Marinera

Segundo plato a elegir con antelación

- Lomo de dorada con salsa chablis acompañado de patatas panaderas y vegetales
- Pierna de Cordero con sus jugos de cocción y salteado de temporada
- Arroz seco de codorniz, alcachofas, setas y foie gras

Postre

- Chesse cake

Bodega

- Verdejo D.O.Rueda
  - D.O.Rioja

Agua y café

Precio por persona: **36€** Iva Incluido

### Menú 3

Pan y aceitunas

Entrantes a compartir

- Calamar a la andaluza
- Mejillones al vino blanco
- Ensalada de temporada
- Pimientos del padrón

Segundos

Duo de arroces caballito de mar (a elegir):

- Paella ciega de mariscos,
  - Arroz negro de sepia
    - Arroz abunda
- Arroz seco de codorniz, alcachofas, setas y foie gras

Postre

- Clásico tiramisú

Bodega

- Verdejo D.O.Rueda
  - D.O.Rioja

Agua y café

Precio por persona: **40€** Iva Incluido



Ver vídeo corporativo

### Menú 4

Pan y aceitunas

Entrantes a compartir

- Raviolis rellenos de foie grass y setas con laminas de parmesano y crema de fungi porcchini
  - Calamar a la andaluza
- Huevos rotos con setas, bacon y rucula
- Gambusi " gambita" mallorquina frita con salsa tartara
  - Ensalada caballito

Segundo plato a elegir con antelación

- Lubina de mar en costra de sal y patatas confitadas
- Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximenez y mil hojas de patata

Postre

- Gató casero con helado de almendra

Bodega

- Verdejo D.O.Rueda
  - D.O.Rioja

Agua y café

Precio por persona: **52€** Iva Incluido

Más información:  
[www.caballitodemar.info](http://www.caballitodemar.info)

¡Recuerda!  
Solo cerramos los lunes.  
Horario de cocina  
Ininterrumpido.



Reservas

reservasgruposyempresas@caballitodemar.info  
971 72 10 74 / 971 49 56 85  
Raúl J. Sánchez: 649 92 29 38

