

MENÚ

GRUPO

A

Un primero a elegir, segundo a elegir,
postre a elegir.

Una botella de vino cada dos, agua y café.

PRECIO POR
PERSONA **28€**

O P C I O N E S D E P R I M E R O

Boronia

Lámina de berenjena que envuelve una deliciosa mezcla de plátano macho maduro con berenjena, pimiento verde y rojo acompañado de cubitos de queso costeño y tomates cherry.



Patacones con carne desmechada

Crocante tajada de plátano macho frito con carne en tiritas guisada en sofrito de tomate.



Ceviche de salmón con maracuyá

Ceviche de salmón marinado en cítricos con fruta de la pasión.



O P C I O N E S D E S E G U N D O

Sobrebarriga a la criolla

Falda de ternera cocida al horno por 4 horas a baja temperatura y pasada a la parrilla antes de servirse.



Pesca del día con salsa cremosa de mariscos

Pescado fresco de mercado a la parrilla con salsa cremosa de mariscos acompañado de arroz con coco.



Arroz sinuano

Arroz bomba meloso con carne de ternera, pollo, costilla de cerdo y frijol negro, plátano maduro y queso gratinado.



O P C I O N E S D E P O S T R E

Postre de la pasión

Tiramisú de maracuyá.



Postre tres leches

Tarta bañada en mezcla de crema de leche, leche condensada y leche evaporada con capa de dulce de leche.



B E B I D A S

Una botella de vino de la casa cada dos personas.

Agua y café.

Añade copa de cava de bienvenida por 1 € o cóctel de nuestra carta por 6 €



RESERVAS : 9 3 4 8 8 4 2 2 9

RESERVAS@RESTAURANTEMACONDO.COM

Términos y condiciones menú de grupos: El menú de grupos aplica para mesas a partir de 6 personas, toda la mesa realizando menú de grupo. Para consultas en cambios de algún plato del menú por favor contactar reservas@restaurantemacondo.com o al 934 884 229.