

HPC

RESTAURANTE

Menús de grupos

Opción 1

ENTRANTES A COMPARTIR

- Calamares a la andaluza con salsa tártara
- Mejillones a la brasa
- Croquetas de sobrasada mallorquina y miel picante

PRINCIPALES

- Osobuco de ternera en su risotto
- Corvina a la brasa mil hojas de patata, cherry confitados y aceite verde de albahaca

POSTRE

- Coulant de chocolate, frutos rojos y helado de vainilla

BEBIDAS

- Vino Blanco, Viña mercado
- Vino Tinto, Marqués de Velilla.
- Caña y refrescos.

Incluye pan con alioli

49€

Opción 2

ENTRANTES A COMPARTIR

- Croquetas cremosas de setas con mahonesa de tomate seco y albahaca
- Boquerones crujientes en pasta filo y salsa de lima
- Canelón de osobuco con bechamel de Parmesano y brotes tiernos

PRINCIPALES

- Filetes de lubina en hoja de plátano con arroz salteado y mojo verde de cilantro
- Ragú de ternera con cremoso puré de patata

POSTRE

- Texturas de limón, crema de limón con crumble y merengue seco

BEBIDAS

- Vino Blanco, Viña mercado
- Vino Tinto, Marqués de Velilla.
- Caña y refrescos.

Incluye pan con alioli

49€

HPC

RESTAURANTE

Group menus

Option 1

STARTERS TO SHARE

- Andalusian-style fried calamari with tartar sauce
- Grilled mussels
- Mallorcan sobrasada croquettes with spicy honey

MAIN COURSES

- Veal ossobuco served with risotto
- Grilled meagre with potato mille-feuille, confit cherry tomatoes and basil green oil

DESSERT

- Chocolate coulant with berries and vanilla ice cream

DRINKS

- White wine, Viña mercado
- Red wine, Marqués de Velilla.
- Draught beer and soft drinks.

Includes bread and alioli

49€

Option 2

STARTERS TO SHARE

- Creamy mushroom croquettes with sun-dried tomato and basil mayonnaise
- Crispy anchovies in filo pastry with lime sauce
- Ossobuco cannelloni with Parmesan béchamel and sprouts

MAIN COURSES

- Sea bass fillets cooked in banana leaf with sautéed rice and coriander green mojo
- Beef ragù with creamy mashed potatoes

DESSERT

- Lemon textures, lemon cream with crumble and dried meringue

DRINKS

- White wine, Viña mercado
- Red wine, Marqués de Velilla.
- Draught beer and soft drinks.

Includes bread and alioli

49€

HPC

RESTAURANTE

Gruppen Menüs

Option 1

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Frittierte Calamari nach andalusischer Art mit Tartarsauce
- Miesmuscheln vom Grill
- Sobrasada-Kroketten mit scharfem Honig

HAUPTGERICHTE

- Kalbs-Ossobuco mit Risotto
- Gegrillte Umberfisch (Meagre) mit Kartoffel-Millefeuille, confierten Kirschtomaten und Basilikum-Öl

NACHSPEISE

- Schokoladen-Coulant mit Beeren und Vanilleeis

GETRÄNKE

- Weißwein, Viña mercado
- Rotwein, Marqués de Velilla.
- Fassbier und Softdrinks

Inklusive Brot und Aioli

49€

Option 2

VORSPEISEN ZUM TEILEN

- Cremige Pilzkroketten mit Mayonnaise aus getrockneten Tomaten und Basilikum
- Knusprige Sardellen im Filoteig mit Limettensauce
- Ossobuco-Cannelloni mit Parmesan-Bechamel und Sprossen

HAUPTGERICHTE

- Wolfsbarschfilets im Bananenblatt gegart mit gebratenem Reis und grünem Koriander-Mojo
- Rinderragout mit cremigem Kartoffelpüree

NACHSPEISE

- Zitronen-Texturen: Zitronencreme mit Crumble und getrocknetem Baiser

GETRÄNKE

- Weißwein, Viña mercado
- Rotwein, Marqués de Velilla.
- Fassbier und Softdrinks

Inklusive Brot und Aioli

49€