

Beef Place 2018

Menú Grupo nº3 Primavera Verano

44€ IVA incluido

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota
Burrata de Apulia con Tomates Confitados y Albahaca Fresca
Ensalada de Aguacate, Tomates Secos, Anchoas Ahumadas, Pimientos Asados y Tapenade de Olivas
Revuelto de Morcilla, Piñones Tostados y Patatas Paja

Empanada Criolla de Carne (p.p.)

Segundos a elegir

Solomillo Angus con Foie Fresco a la Parrilla y Patatas Fritas o Asadas
Lomo Alto Angus a la Parrilla con Patatas Fritas o Asadas
Tartar de Atún, Aguacate, Tomate Kumato, Cebolleta y Vinagreta de Limón, AOVE y Salsa Soja
Magret de Pato a la Parrilla con Salsa a la Pimienta y Guarnición

Postres

Tatin de Manzana servida caliente con Helado de Vainilla

Sobremesa

Café e Infusiones

Bodega

Bicos Albariño Blanco. D.O. Rias Baixas
Gran Feudo Rosado. D.O. Navarra
Ontañón Tinto Reserva. D.O. Ca. Rioja

Agua Mineral

Menús para grupos a partir de ocho comensales con reserva anticipada. La reserva sólo quedará formalizada previo pago del 20% del importe de la factura total. Se facturará el número de comensales confirmados con 24 horas de anticipación.

Reservas

(Arturo Soria)- C/ Matías Turrión, 4 – 28043 Madrid – Teléfono 91 721 89 32.

Oficinas – Teléfono y Fax 91 300 41 99

www.beefplace.com

beefplace@beefplace.com