MENÚ 1
LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS

Anchoa del cantábrico con pan con tomate
Salmón marinado con salsa de caviar
Ensalada de langostinos con vinagreta de aguacate y caviar
Tartar de atún con aguacate y mango

ENTRANTES CALIENTES

Mejillones con romesco
Calamares a la andaluza
Gambita roja de Tarragona

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de lubina al vinagre de sidra
Rape con salsa de puerros y azafrán
Milhojas de solomillo con salsa de Oporto
Entrecot de ternera con guarnición

POSTRE

Sorbete de mandarina o limón

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Aguas minerales
Cafés e infusiones

67€
POR PERSONA

MENÚ 2
LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS
(UN PLATO PARA 4 PERSONAS)

Anchoas del cantábrico
Salmón marinado con salsa de caviar
Ensalada de langostinos a la vinagreta de aguacate y caviar
Mi-cuit de pato con compota de manzana

ENTRANTES CALIENTES
(UN PLATO PARA 4 PERSONAS)

Chipirones a la andaluza
Mejillones de roca al vapor
Gambita roja de tarragona salteada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Suprema de lubina al vinagre de sidra
Rodaballo estilo orio
Rape guisado con puerros y azafrán
Entrecot al gusto con guarnición
Milhojas de solomillo foie y manzana con salsa de vino viejo

POSTRE

Helado de queso con frutos rojos

BODEGA

Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cafés e infusiones

75€
POR PERSONA

MENÚ 3
LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS
(UN PLATO PARA 4 PERSONAS)

Anchoas del cantábrico
Salmón marinado
Carpaccio de bacalao
Ensalada de langostinos a la vinagreta de aguacate y caviar
Mi-cuit de pato con compota de manzana

ENTRANTES CALIENTES
(UN PLATO PARA 4 PERSONAS)

Chipirones a la andaluza
Berberechos al vapor
Gambita roja de tarragona salteada
Cigalitas de tarragona al ajillo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Suprema de lubina al vinagre de sidra
Rodaballo estilo orio
Rape guisado con puerros y azafrán
Milhojas de solomillo foie y manzana con salsa de vino viejo
Solomillo de ternera con guarnición de verduras y patatas fritas

POSTRE

Helado de ferrero

BODEGA

Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cafés e infusiones

90€
POR PERSONA