

# Restaurante El Pescador

## MENÚ PICOTEO



*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

- *Paté de boletus*
- *Croquetas de gambas al ajillo*
- *Rulo de cabra frito con mermelada de higos*
- *Carpaccio de pulpo*
- *Escabeche de Cherne*
- *Sartenada de solomillo de cerdo con setas y papas.*

### Postre:

- *Mousse de Maracuyá*

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

### Bebida:

- *Agua, refresco y cerveza, sin límite.*
- *½ botella de vino por persona*

*Vino tinto  
Vino Blanco seco  
Vino Blanco afrutado*

**PRECIO: 29 €**

**I.G.I.C INCLUIDO**

**NOTA: el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre**



**MENÚ GRUPO 1**

*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

**Entrante:**

- Croquetas de pescado con salsa alioli
- Salmón ahumado con mojo dulce de cilantro
- Crema de setas

**Principal a elegir:**

- Solomillo de cerdo a la pimienta
- Salmon roquefort

**Postre:**

- Mousse de Maracuyá

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

**Bebida:**

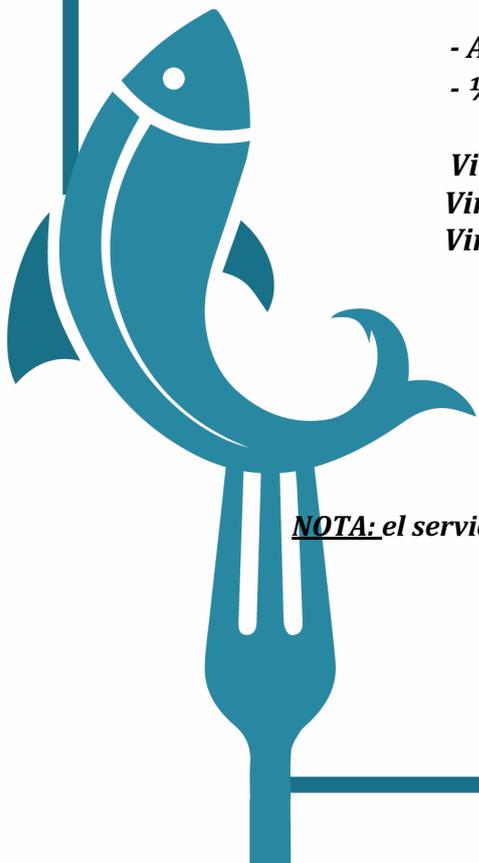
- Agua, refresco y cerveza, sin límite.
- ½ botella de vino por persona

Vino tinto  
Vino Blanco seco  
Vino Blanco afrutado

**PRECIO: 29 €**

I.G.I.C INCLUIDO

**NOTA:** el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre



**MENÚ GRUPO 2**

*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

**Entrante:**

- Croquetas de jamón con salsa alioli
- Almogrote con tostas
- Sartenada de pulpo, gambas y setas

**Principal a elegir:**

- Bacalao encebollado
- Entrecot con salsa de champiñones

**Postre:**

- Mousse de Maracuyá

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

**Bebida:**

- Agua, refresco y cerveza, sin límite.
- ½ botella de vino por persona

Vino tinto

Vino Blanco seco

Vino Blanco afrutado

**PRECIO: 32 €**

**I.G.I.C INCLUIDO**

**NOTA: el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre**

**MENÚ GRUPO 3**



*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

**Entrante:**

- Croquetas de Jamón ibérico
- Queso asado
- Calamares
- Carpacho de atún

**Principal a elegir:**

- Bacalao a la bilbaína
- Risotto de pescado
- Pollo a la Canaria

**Postre:**

- Mousse de Maracuyá

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

**Bebida:**

- Agua, refresco y cerveza, sin límite.
- ½ botella de vino por persona

Vino tinto  
Vino Blanco seco  
Vino Blanco afrutado

**PRECIO: 30 €**

**I.G.I.C INCLUIDO**

**NOTA:** el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre



## MENÚ GRUPO 4



*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

### **Entrante:** un plato por cada 4 comensales

- Plato de Jamón Ibérico 100%
- Tabla de quesos Canarios
- Croquetas de pescado

### **Principal a elegir:**

- Entrecot con guarnición y salsa de champiñones
- Bacalao encebollado
- Risotto de pescado.

### **Postre:**

- Mousse de Maracuyá

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

### **Bebida:**

- Agua, refresco y cerveza, sin límite.
- ½ botella de vino por persona

Vino tinto

Vino Blanco seco

Vino Blanco afrutado

**PRECIO: 32 €**

*I.G.I.C INCLUIDO*

**NOTA:** el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre



**MENÚ VEGETARIANO**



*Estimado cliente, es un agrado para nosotros poder acompañarlos en sus celebraciones, para ello, hemos elaborado la siguiente propuesta de menú:*

**Entrante:**

- *Salteado de tofu con curry y miel*
- *Champiñones rellenos de almogrote*
- *Melón en soja con mojo dulce*
- *Queso rulo de cabra con salsa de higos*
- *Risotto de verduras*

**Postre:**

- *Mousse de Maracuyá*

*En caso de celebraciones como cumpleaños o bautizos puede cambiar el postre por bebida caliente.*

**Bebida:**

- *Agua, refresco y cerveza, sin límite.*
- *½ botella de vino por persona*

*Vino tinto  
Vino Blanco seco  
Vino Blanco afrutado*

**PRECIO: 28 €**

*I.G.I.C INCLUIDO*

**NOTA:** *el servicio empieza una vez que estén todos los comensales sentados y termina con el servicio del postre*

