

MENÚ DÍA DE LA MADRE



DOMINGO 3 MAYO | 13:00H A 17:00H

BIENVENIDA

- CÓCTEL FRENCH 75 AROMATIZADO CON PEPINO
- BOCADO DE BRIOCHE CON ANCHOA DE SANTOÑA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- BERENJENA CRUJIENTE CON MIEL DE CAÑA Y QUESO FRESCO
- ZAMBURIÑA AL JOSPER CON SALSA VERDE
- ENSALADA ORIGINS

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- ARROZ SEÑORET
- ARROZ DE MAGRO CON VERDURAS
- ENTRECOT ORIGINS
- MEDIO POLLO A LA BRASA CON PATATAS RÍO Y CHIMICHURRI
- DORADA FRESCA A LA ESPALDA

POSTRES (A ELEGIR)

- TARTA CASERA DE FRESAS CON NATA
- TARTA CASERA DE QUESO AL TURRÓN
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS

- VINO TINTO IRREVERENTE (D.O. RIBERA DEL DUERO)
- VINO BLANCO: MANTEL BLANCO VERDEJO
- VINO ROSADO: RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA)
- CERVEZA DE BARRIL
- REFRESCOS (FANTA LIMÓN, NARANJA Y COCA-COLA)
- AGUA Y CAFÉ

PRECIO MENÚ ADULTO

45€/PERSONA

MENÚ INFANTIL HASTA 12 AÑOS
REFRESCOS INCLUIDOS

16€/PERSONA

INFO. Y RESERVAS

RESTAURANTE MARINA ORIGINS

☎ 966 185 999

📞 664 350 909

CONDICIONES

- EL MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA
- DISPONEMOS DE MENÚ VEGANO
- ADAPTAMOS MENÚS PARA PERSONAS INTOLERANTES O ALÉRGICAS