

MENÚ HEMISFERIO LOFT 1

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

Surtido de Ibéricos con Tostas y Tomate.

Langostinos dos Salsas.

Huevos Rotos con Jamón Ibérico.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Merluza en Salsa Verde con Almejas.

O

Lomo de Vaca con Guarnición de Parrilla.

POSTRE

Degustación de Postres.

38€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 2

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Parrillada de Verduras.

-Chipirones Plancha con Patatas Pelotón.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

-Bacalao Ariza (al Horno con su Brandada, Verduritas y Fino Hilo de Miel de la Alcarria.).

O

-Centro de Solomillo de Vaca con Guarnición de Parrilla.

POSTRE

Coulant con Helado de Vainilla.

40€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 3

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

.Carpaccio de Buey de la Sierra del Guadarrama D.O.

-Parrillada de Verduras de Temporada con Salsa Romescu y Tártara.

-Huevos Rotos de Corral con Jamón Ibérico.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

-Dorada a la Bilbaína con Patatas Panaderas.

O

-Presa ibérica a la Brasa con Wok de Verduras.

POSTRE

Tiramisú Casero.

42€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ HEMISFERIO LOFT 4

APERITIVO DEL CHEFF

PLATOS AL CENTRO

-Espárragos Trigueros a la Plancha con Polvo de Jamón y Alí-Olí de Naranja.

-Gamba Roja Mediterránea a la Parrilla.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

-Filete de Pargo a la Madrileña.

O

-Centro de Solomillo de Vaca con Guarnición de Parrilla.

POSTRE

Bizcocho Borracho con Helado.

44€ POR PERSONA BEBIDA Y CAFÉ INCLUIDOS