

NOCHE EN EL ACUARIO DE CAIMS

Menú de cena de dos platos

ENTRADA

Seleccionad una de las siguientes opciones

ROLLOS DE PRIMAVERA COCODRILO

Carne picada de cocodrilo, fideos de arroz y juliana de verduras en pasta primavera don salsa de ciruela *Ooray*.

HALOUMI A LA PARRILLA

Gallo *Haloumi* de producción local, espinacas tiernas, tomate cherry picado, nuez de macadamia y ensalada de cebolla roja con sirope de miel.

PARFAIT DE HÍGADO DE POLLO

Hígados de pollo cremosos y suaves con vino de Oporto y gelatina de tomillo. Cebollas al balsámico y *brioche* crujiente.

CALAMARES A LA GUINDILLA

Calamares espolvoreados con chile y servidos con mayonesa de lima.

PLATO PRINCIPAL

Seleccionad una de las siguientes opciones

SPAGHETTI CON GAMBAS TIGRE

Langostinos tigre salteados con aceite de oliva y vino blanco, tocino ahumado y champiñones.

SOPA DE POLLO SUPREME

Pechuga de pollo rellena con queso sobre polenta de maíz dulce, puré de guisantes verdes y crema de maíz a la pimienta rosa.

SOLOMILLO BLACK ANGUS 250G

Delicioso *Black Angus* certificado MSA de primera calidad sobre un cremoso puré de patata con puerro salteado, espinacas, setas silvestres, jugo de *shiraz* y mayonesa de trufa.

CALABAZA CON PASTA PENNE

Calabaza asada, cebolla al balsámico, tomate semi-deshidratado, aceitunas negras y espinacas tiernas mezcladas con pasta *penne* y *pesto*.

Menú de niños

PLATO PRINCIPAL

Seleccionad una de las siguientes opciones

FILLETE CON PATATAS FRITAS

Filete a la parrilla y servido con patatas fritas y salsa de tomate.

POLLO CON PATATAS FRITAS

Trozos tiernos de pollo empanizados servidos con patatas fritas y salsa de tomate.

PESCADO CON PATATAS FRITAS

Palitos de pescado empanizados servidos con patatas fritas, salsa de tomate y limón.

PASTA CREMOSA

Pasta con tocino y champiñones en una cremosa salsa de queso.

POSTRE

HELADO

Helado de vainilla con salsa de chocolate.

BEBIDA

Seleccionad una de las siguientes opciones

ZUMOS

Manzana, naranja o piña.

GASEOSAS

Cola, limonada, limonada rosa, limón y lima amarga.