

MENU SAN VALENTIN



COCTEL-BEBIDA DE BIENVENIDA ELIXIR CARMESI

ENTRANTE PARA COMENZAR

Croquetas de langostino con mayonesa de salsa americana

CONTINUAMOS

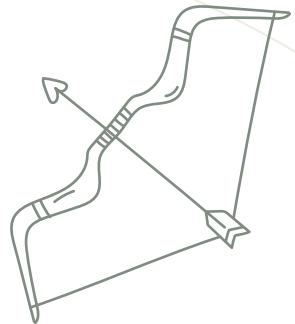
Gyozas crujientes con salsa teriyaki en vaporera sobre cama de espinacas

A COMPARTIR

Ensalada de perlas de queso de cabra a la frambuesa con frutos secos y vinagreta de arándanos

40€/PERSONA
(IVA incluido)

Precio sin IVA: 36,36€



PLATO PRINCIPAL (Medias raciones)

PESCADO

Delicias de bacalao con su crujiente sobre cama de pisto y alioli de ajo asado

CARNE

Lingote de carrillera de ternera con salsa demiglace al vino tinto sobre cama de patata panadera

POSTRE

Cheesecake de bayas de invierno

Este menú Incluye: Servicio de pan y una consumición (Agua ó, cerveza ó vino de la casa o refresco)

Los días de aplicación son viernes, sábado y domingo.

Información y reservas:

Telf.: +34 912 918 500

eventos.forumalcala@pcmhotels.com



Tarifas 2026 -

Se aplicará el IVA vigente en la fecha del servicio
Nuestro establecimiento cumple con lo establecido
en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la
parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N.º 1169/2011

Estimados clientes: Nuestros platos pueden
contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Por favor, si desea información sobre los
ingredientes de nuestros platos, consulte con
nuestro personal de sala.