



Ses Voltes

Espai Gastronòmic

+Info / Reservas:
Tel. 971 48 03 14

Si quieres disfrutar de ventajas exclusivas en nuestro establecimiento, en otros comercios y online, pide nuestra tarjeta cliente ahora mismo y... ¡te la hacemos al momento!



Ses Voltes Espai Gastronòmic



@sesvoltes

Menús
ESPECIALES
Grupos

Menú 1

PRIMEROS

a compartir a modo de degustación:

"Pa amb oli" de jamón de bodega.

Patatas bravas 3 salsas.

Surtido de croquetas caseras.

SEGUNDOS

a escoger uno por persona:

Wok de atún y gambas con verduritas.

Pizza "El Pilar": salsa de boletus, mozzarella, setas salteadas y jamón del país crujiente.

Pizza Fromatgere: salsa de tomate, selección de quesos: cabra, emmental, menorquín, gorgonzola, mozzarella y nueces.

Pizza de jamón y champiñones.

Pechuga de pollo a la pimienta.

POSTRES

Brownie con helado de vainilla.

Sorbete de limón y mandarina.

Vino tinto: Rioja Crianza*

Vino blanco: Verdejo Rueda*

Café y agua mineral.

26,50€ por persona, iva incluido.

Menú 2

PRIMEROS

a compartir a modo de degustación:

"Pa amb oli" de pan artesano con jamón ibérico.

Nachos caseros de pollo chingón, guacamole y pico de gallo.

Huevos rotos con bolets y aceite de trufa

Calamarcitos a la andaluza con mahonesa de lima.

SEGUNDOS

a escoger uno por persona:

Lomo de bacalao a la llauna con risoto nero.

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa con wok de verduritas y patatas artesanas.

Hamburguesa de vaca madurada menorquina a la brasa con cebolla crujiente y chutney de tomate.

POSTRES

mini surtido de postres caseros:

Brownie negro, greixonera de ensaimada y helado de vainilla.

Vino tinto: Rioja Crianza*

Vino blanco: Verdejo Rueda*

Café y agua mineral.

32,50€ por persona, iva incluido.

Menú 3

PRIMEROS

a compartir a modo de degustación:

Tiradito de solomillo de cebón.

Croquetas de boletus con mahonesa de trufa.

Huevos rotos con jamón ibérico.

Calamares salteados con gambas y ajos tiernos.

SEGUNDOS

a escoger uno por persona:

Calamar a la brasa con parmentier de calabaza.

Entrecote de ternera menorquina a la brasa.

Terrina de lechón cocinado a baja temperatura.

POSTRES

mini surtido de postres caseros:

Brownie de chocolate blanco y pistachos, tiramisú y mini soufflé.

Vino tinto: Ribera Cosecha*

Vino blanco: Verdejo Rueda*

Café y agua mineral.

36,50€ por persona, iva incluido.

*El precio incluye una botella de vino o jarra de cerveza cada 3 personas, en caso de superar el número consumido se deberán abonar a 10€ por unidad.
Los menús sólo se podrán hacer reservando con dos días antes de la fecha de el evento