

**MENÚS RESTAURANTE
DC BEACH CLUB**

2024

GARBÍ

ENTRANTES

Tartar de atún rojo con ajo blanco y alcachofas

Croqueta de jamón ibérico

Gambas de Palamós

Calamar de anzuelo con vinagreta de perejil y limón.

PLATO PRINCIPAL

Besugo / Virrey a la donostiarra

O

Chuleta de Ávila con patatas y pimientos cristal.

POSTRE

Mil hojas de vainilla con helado de caramelo

Infusión de piña con sopa de yogurt, helado de limón y granizado de ron y piña.

BEBIDA

Agua, café o cortado.

85€

PONIENTE

COCTEL

Crujiente de salmón marinado con pepino y aguacate

Croquetas de jamón

Ajo blanco con “esqueixada” de navajas

Pan bao de paletilla de cerdo con cebolleta envinagrada y mahonesa de kimchi

Anchoas con brioche, “recuit” de Fonteta y tomates cherri confitados

Alitas de pollo con salsa barbacoa

Ensaladilla rusa sobre corteza de maíz

Gambas en gabardina con mayonesa de su juego

Steak tartar de ternera con sobao pasiego

Fish and Fish

(Merluza a la romana con tartar de ventresca de atún rojo)

Foie mi-cuit, confitura de zanahoria y naranja, con galleta de jengibre y vainilla

Arroz meloso

Brocheta de presa ibérica con chimichurri

DULCE

Trufas de chocolate.

Melón menta con granizado de naranja sanguina.

60€

EXTRAS PARA CELEBRACIONES.

(Estos servicios y productos tienen un coste aparte del menú)

Jamón ibérico y cortador de jamón

Buffet de quesos 5 variedades

Buffet de quesos 10 variedades

Gambas de Palamós

Surtido de panes

Ostras y almejas finas al natural

TRAMONTANA

ENTRANTES

Laminado de ventresca de atún rojo curada con almendras fritas y vinagreta de tomate.

“lobster roll” de gambas con huevas de salmón, mayonesa de eneldo y envinagrados.

Rascacio frito a dados con mantequilla negra

Panipuri de queso “valley d’or” con lamina de lomo ibérico

PLATO PRINCIPAL

Rape al mortero

Merluza con salsa verde de bivalvos

Alcachofa con puré de patata rustico, huevo frito, salsa vizcaína y gambas al ajillo

Meloso de ibérico con ñoquis de patata y verduritas de temporada

POSTRE

Tarta de manzana con helado de vainilla y whisky

Choco, coco

Tarta de celebración

BEBIDA

Agua, café o cortado.

55€

LEVANTE

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico, croquetas de carabinero
Berenjena asada, queso oveja, sobrasada ibérica y miel.
Huevos con jamón

PLATO PRINCIPAL

Paella de alcachofas, sepia y gambas
(Seria concepto de un arroz para la mesa, todo el mundo el mismo segundo)

POSTRE

Tarta de celebración
"Recuit de Fonteta", sorbete de frambuesa y lichi
Mil hojas de chocolate, café y toffee

BEBIDA

Agua, café o cortado.
(Sin bebida)

33,00€

SIROCO

ENTRANTES

Sonsos de Palamós andaluza

Ensaladilla rusa

Anchoas en salazón, recuit, tomatitos confitados, brioche

Salteado de gambetas de Palamós

PLATO PRINCIPAL

Paella marinera

Fideua de pescadores con almejas y gambas

POSTRE

Tarta de celebración

Mil hojas de chocolate, café y toffe

Espuma de crema catalana

BEBIDA

Agua, vino, café o cortado

38,00€

GREGAL

ENTRANTES

Laminado de atún a la Mediterránea

Patatas bravas del tío Pedro

Mejillones de roca vapor

Croquetas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Paella marinera

Suprema de merluza donostiarra

“Tataki” de entrecot

POSTRE

Tarta de celebración

Espuma de crema catalana

Recuit de Fonteta, helado de macadamia

BEBIDA

Bodega, Agua, café o cortado.

36,00€

MISTRAL

ENTRANTES

Tartar de gamba, anguila ahumada, crema de aguacate

Chipirones andaluza, salsa romesco y mahonesa AOVE

Vitello tonnatto, con berenjena asada y olivas negras

Anchoas en salazón con brioche

PLATO PRINCIPAL

Mero romesquet

Fideua de pescadores con almejas y gambas

Steak tartar de ternera

Lomo bajo de ternera en brocheta con chimichurri

POSTRE

Tarta de celebración

Mil hojas de vainilla

Torrija tradicional

BEBIDA BODEGA

Vino, Agua, café o cortado.

42,00€

BORA

ENTRANTES

Surtido de quesos artesanos

Pan Bao "chicharrones de Cádiz" con mahonesa de siracha y pepinillos encurtidos

Chipirones andaluza

Jamón ibérico

Salteado de coquinas

Dorada frita en dados, salsa romesco y mahonesa de Aove

Lomo bajo de ternera con chimichurri

POSTRE

Tarta de celebración

Espuma de crema catalana

Bombones Valrhona

BEBIDA

Bodega, Agua, café o cortado.

36,00€