



MACCC 20th Anniversary Dinner Menu

Aperitivo

Crujiente de langostino con crema de calabaza y naranja

(Crunchy prawn, with orange and pumpkin light cream)

Entrantes a elegir (Starter to choose)

Ensalada de Magret de pato con verduritas

(Cured duck breast salad with mini vegetables)

OR

Carpaccio de ternera, con tomate seco vinagreta de pistacho, rúcula y escamas de queso parmesano.

(Beef Carpaccio, with sundried tomato, pistachio vinaigrette, rocket and shaved parmesano cheese)

Principal a elegir (Main Course to choose)

Entrecote de Black Angus con patatitas al romero y verduras baby

(Black Angus entrecote with rosemary and baby vegetables)

OR

Salmon a la plancha con salsa de azafrán y eneldo, con espárragos trigueros y espinacas

(Pan fried salmon with saffron and dill sauce with green asparagus and spinach)

Postre (Dessert)

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Tahiti

(Chocolate Coulant with Tahiti vanilla icecream)