



MENUS DE SAN VALENTIN 2011

A continuación ofrecemos una serie de **Menús al Centro (para compartir), excepto el último.**

Esperamos que los Menús Ofrecidos sean de su agrado, cualquiera de ellos está abierto a cualquier tipo de sugerencia o rectificación, independientemente de estos se realizan **Menús Personalizados.**

Para realizar cualquier Consulta o Reserva puede ponerse en contacto con nosotros a través de:

- E-Mail : fjmateo@pantasana.com
- Tlfno. : 96 670 73 43
- Móvil: 600 04 06 91.

*“Consulte nuestros **Arroces**, cada día uno distinto “*

pantasana
pescados & tapas

MENU S.V. I

Al Centro (Compartir)

- Salteado de Espárragos, Ajetes, y Gambas.
- Pastel de Verduras.
- Sepia a la plancha.
- Chipirones en fritura.
- Chuletas de Cerdo, *a la Naranja*.

BEBIDAS

- Cervezas
- Beamonte – Vino Navarro (Tempranillo).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés
- Cava

P.V.P.
15,00 €

MENU S.V. II

Al Centro (Compartir)

- Delicias caseras de Pollo, Jamón, y Bogavante.
- Rollitos de Berengena a la Miel.
- Carpaccio de Salmón.
- Calabacín Marinero.
- Asado de cordero, *acompañado de patatas asadas.*

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
18,00 €

MENU S.V. III

Al Centro (Compartir)

- Revuelto de Chanquetes.
- Calamares a la Romana.
- Alcachofitas laminadas con Ibérico.
- Ensalada de Capellanes.
- Solomillo de Cerdo *al P.X.*

BEBIDAS

- Cerveza.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
20,00 €

MENU S.V. IV

Al Centro (Compartir)

- Brie Variados *del Chef*.
- Pates Variados.
- Calamares a la Romana.
- Pastel de Berengena.
- Entrecot al *Oporto*.

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
20,00 €

MENU S.V. V

Al Centro (Compartir)

- Croquetas caseras de Patata, Queso, y Jamón Dulce.
- Alcachofas al Foie.
- Revuelto de Chanquetes.
- Carpaccio de Buey.
- Ensalada de cogollos de Tudela.
- Entrecot trinchado *con ajos tiernos*.

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
25,00 €

MENU S.V. VI

Al Centro (Compartir)

- Sepia a la Plancha.
- Calamares a la Andaluza.
- Verduras del Terreno a la plancha.
- Ensalada Mediterranea.
- Secreto Ibérico en *salsa de Cítricos*.

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
30,00 €

MENU S.V. VII

Al Centro (Compartir)

- Delicias caseras de Pollo, Jamón, y Bogavante.
- Almejas a la Marinera.
- Gamba Blanca de Huelva.
- Alcachofitas laminadas con Ibérico.
- Magret de Pato con *jalea de frutos del Bosque*.

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
32,00 €

MENU S.V. VIII

Al Centro (Compartir)

- Calamar Relleno.
- Cazuela de Almejas y Cocochas en Salsa Verde.
- Carpaccio de Buey.
- Gamba Roja de la Bahía.

Plato Principal

- Entrecot a elegir (*Pimienta o Roquefort*), o
- Dorada a la Espalda, *acompañada de verduras plancha.*

BEBIDAS

- Cervezas.
- Beamonte – Vino Navarro (TEMPRANILLO).
- Marqués de La Vega (Jumilla – Monastrell).
- Aguas.

POSTRES

- Variado de Frutas y Dulces de la Casa.

CAFES Y CAVAS

- Cafés.
- Cava.

P.V.P.
35,00 €