

**No dude y reserve su mesa ahora 661 309 768
o envíe un correo a vera@banusgrill.com
Plazas limitadas**

**Su reserva se confirma con la recepción del
montante total por transferencia a
nuestra cuenta**

Iban: ES91 0075 3185 3706 0048 2375

Bic: POPUESMM

con concepto:

Cena Fin del Año + número personas

Nombre y Apellidos

Cancelación sin cargo antes del 01/12/18

**Places are limited so book your table now at
+34 661 309 768 or mail to vera@banusgrill.com**

**Please confirm your reservation by
payment of the total amount to our account**

Iban: ES91 0075 3185 3706 0048 2375

Bic: POPUESMM

**Concept: New Year's dinner party +
number of guests + name & surname**

Free cancelation before 01/12/18



*Feliz
Happy
2019*

*Cena de fiesta Fin de Año
en Rancho Grille*

*Rancho Grille's
New Year's Dinner party*

*31 de Diciembre
31st December*

Aperitivos

Bisque de mariscos

o

Caviar de Wagyu, la version Wagyu de carpaccio

o

Vieiras salteadas con champiñones y crema de patata

o

Esparagos verdes "al dente" al vapor con calabaza marinada y heuvos de codorniz

Solomillo a la piedra para 2 personas

o

Chateaubriand para 2 personas

o

Solomillo Rossini con foie gras y trufa

o

Salmón en paquete con sus verduritas

Guarnicion : gratin Dauphinois o Noisettes de patatas

Salsa : Bearnaise o 3 pimientas o champiñones

Falso Tiramisú de mango y galleta Biscoff Belga

Música en vivo, bolsa de cotillón y uvas de la suerte

90 € precio por persona, iva incl. sin bebidas

*Maridaje de vinos cuidadosamente seleccionados para completar este menú
35 € pp iva incl.*

*Menú niños 11 años y menores
30 € iva incl.*

Appetizers

Seafood Bisque

or

Caviar de Wagyu, the Wagyu version of carpaccio

or

Scallops sautéed with mushrooms and a delicate potato puree

or

"Al dente" steamed green asparagus with marinated pumpkin and quail eggs

Beef fillet on the stone to share by 2

or

Chateaubriand to share by 2

or

Tournedos Rossini, succulent beef tenderloin irresistibly paired with foie gras and truffle

or

Salmon package accompanied by it's vegetables

Side dishes : gratin Dauphinois o potato Noisettes

Sauce : Bearnaise or 3 pepper cream o mushroom cream

Fake Tiramisu with mango and Belgian Speculoos

Live music, party bags and lucky grapes

90 € price per person, vat incl. drinks not included

*We have created a carefully selected matching wine package to complement this menu
35 € pp vat incl.*

*Menu children 11 and under
30 € vat incl.*

*Feliz - Happy
2019*