

1870

RESTAURANTE



Cenas de Empresa
Company Dinners

Menú 1

Entrantes (a compartir 4 pax) Starters (to share 4 pax)

Ensaladilla rusa 1870 con ventresca
y huevo de codorniz

Arroz Negro de sepia, chopitos y jugo de lima

Russian Salad 1870 with belly and quail egg
Black sepia rice, chopitos and lime juice

Principales / Main

Bacalao en miso con noodles en salsa de ostras

Pato confitado desmigado y piña
caramelizada al estragón

Cod in miso with noodles in oyster sauce

Crumbled duck and caramelized
pineapple with tarragon

Postre / Dessert

Tarta templada de manzana y helado de vainilla

Hot thin apple tart and vanilla ice cream

38 €

IVA incluido / VAT included

Menú 2

Entrantes (a compartir 4 pax) Starters (to share 4 pax)

Ensalada de aguacate y salmón aliñado,
vinagreta de miel y mostaza

Vieiras frescas a la sartén, parmesano suave
y bacon ahumado

Canelón de centollo "must" y su infusión
perfumada de carabineros

Salad with avocado and seasoned salmon,
honey vinaigrette and mustard

Fresh scallops in skillet, soft parmesan and smoked bacon

"Must" cannelloni of spider crab and its
perfumed infusion of carabineros

Principal (a elegir) / Main (to choose)

Merluza curada al vapor con gazpachuelo
malagueño de gamba blanca al oloroso

Carrillada de cerdo ibérico lacada al teriyaki,
puré de patata a las finas hierbas

Steamed hake with Malaga gazpachuelo
of white shrimp in fragant

Iberian pork cheek lacquered in teriyaki,
mashed potato with fine herbs

Postre / Dessert

Calabaza especiada, crema de vainilla
y cacahuete garrapiñado

Spicy pumpkin, vanilla cream and caramelized peanut

45 €

IVA incluido / VAT included

Menú 3

Entrantes (individuales) Starters (individuals)

Burrata italiana, tomate ibérico, aceituna negra y pesto de nueces

Canelones de hongos con salsa de setas

Italian burrata, Iberian tomato, black olive and walnuts pesto

Mushroom cannelloni with fungi sauce

Principales (a elegir) / Main (to choose)

Preso ibérica al estilo Andalusi

Corvina a la Roteña con tirabeque salteado

Iberian pork Andalusi style

Sea bass 'a la Roteña' with sautéed tiger

Postre / Dessert

Cremoso de chocolate, aceite de oliva y pan

Creamy chocolate, olive oil and bread

53 €

IVA incluido / VAT included

Menú 4

Entrantes (a compartir o 4 pax) Starters (to share o 4 pax)

Plato de quesos

Plato de jamón

Canelón de centollo "must" y su infusión perfumada de carabineros

Pulpo a la sartén, cremoso de queso y rúcula aliñada

Ensalada de bogavante, tartare de ahumados y vinagreta de mostaza y miel

Cheese dish

Ham dish

"Must" cannelloni of spider crab and its perfumed infusion of carabineros

Octopus to the pan, creamy cheese and arugula dressed

Lobster salad, smoked tartare and mustard and honey vinaigrette

Principales (a elegir) / Main (to choose)

Rodaballo rústico, espinacas y algas

Costilla de wagyu, teriyaki y puré de apionabo

Rustic turbot, spinach and seaweed

Wagyu rib, teriyaki and celeriac pure

Postre / Dessert

Tarta templada de manzana y helado de vainilla

Hot thin apple tart and vanilla ice cream

65 €

IVA incluido / VAT included

Todos los menús incluyen agua, refrescos, cervezas y una botella de vino cada dos comensales

1870

RESTAURANTE

Calle La Concha 11, San Pedro de Alcántara, Marbella
Tel: +34 952783836 - Móvil: +34 667834360
Email: eventos@1870.com.es

www.1870.com.es

 facebook.com/1870restaurante

 twitter.com/1870restaurante

 instagram.com/1870restaurante

