Sensations
RESTAURANTE

MENU ESPECIAL PARA DÍA 1 DE ENERO

NEW YEARS DAY MENU - 35€

(Incluido: Entrante, Plato Principal, Pan y Postre o Café)

(Includes: Starter, Main Course, Bread & Dessert or Coffee)

Cava o Caña de Bienvenida / Glass of Cava or Caña on Arrival

ENTRANTES – *STARTERS*

Carpaccio de Ternera Angus / Angus Beef Carpaccio

Cóctel de Gambas / Prawn Cocktail

Champiñones Salteados con Salsa Verde / Sautéed Mushrooms with Herb Sauce & Garlic ✔

Ensalada de Garbanzos, Tomate y Cebolla / Chickpea, Tomato & Onion Salad ✔

Alitas de Pollo (Picantes o Normal) / Chicken Wings (Spicy or Normal)

Albondigas en Salsa de Tomate Provençal con Pan Crujiente /
Meatballs in Tomato Provençal Sauce with Crusty Bread (✔ **disponible** / available)

Croquetón de Bacalao / Cod Croquette

Ensalada de Pollo / Chicken Salad

Surtido de Paté con Pan Crujiente / Assortment of Paté with Crusty Bread

Ensalada de Aguacate con Queso de Cabra y Langostinos /
Avocado Salad with Goat's Cheese & Prawns

Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés / French Style Mussels with White Wine & Cream

Sopa de Verduras "Sensations" / Sensations Vegetable Soup ✔

Berenjena Frita con Miel / Fried Aubergine with Honey Glaze

Ensalada Caprese / Mozzarella & Tomato Salad (v)

Nuggets de Queso Cheddar con Jalapeños / Cheddar Cheese Nuggets with Jalapeños

Nuggets de Aguacate con Salsa de Chili Dulce / Avocado Bites with Sweet Chilli Sauce ✔

PLATOS PRINCIPALES - *MAIN COURSES*

Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast *

Solomillo de Cerdo / Fillet of Pork *

Entrecot de Ternera / Rib Eye Steak *

Hamburguesa Sensations con Cebolla, Queso y Bacon /
Sensations Burger with Onion, Cheese & Bacon (v)

Hamburguesa Vegana con Cebolla, Tomate y Queso Vegano ✔ /
Vegan Burger with Onion, Tomato & Vegan Cheese ✔

Filete de Jamón con Huevo Frito y Piña / Gammon Steak with Fried Egg and Pineapple

Chuletas de Cordero a la Plancha con Salsa Menta / Grilled Lamb Chops with Mint Sauce

Sensations
RESTAURANTE

Cordero a la Miel / Oven Cooked Lamb with honey

Hígado de Ternera con Cebolla, Bacon y Puré de Patatas /
Calves Liver with Bacon, Mashed Potatoes & Onion Gravy

Filete de Lubina / Fillet of Sea Bass

Salmón con Salsa Tártara / Salmon with Tartar Sauce

Espaguetis con Almejas / Spaghetti Vongole (with clams, garlic & olive oil)

Lasaña de Carne o de Verduras servido con Patatas Fritas y Ensalada /
Meat or Vegetable Lasagne with Chips & Side Salad

Espaguetis con Verduras (Chorizo opcional vegano o normal) /
Spaghetti with Vegetables (Add Chorizo - vegan or regular) ✔

Verduras Mediterraneas a la Plancha con Ensalada / ✔
Grilled Mediterranean Vegetables with Mixed Gourmet Salad

Pastel de Espinacas y Frijoles con Patatas y Ensalada / Spinach and Bean Cake with Chips & Salad ✔

Salas disponible: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo
**Optional sauces available: Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter*

Pan y Ali-Oli 0,75€ per person / Bread & Garlic Dip 0,75€ per person

POSTRE O CAFE – DESSERT OR COFFEE

Tarta de Manzana con Nata o Helado / Appie Pie with Ice Cream or Cream

Mousse de Chocolate con Compota de Fresa / Chocolate Mousse with Strawberry Compote ✔

Tiramisú / Tiramisu

Panacota / Panna Cotta

Flan / Crème Caramel

Tarta de Queso con Arándanos / Cheesecake with Blueberries

Crema Catalana / Crème Brûlée

Surtido de Quesos con Galletas (v) / Cheeseboard with Crackers (v)

Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant

Profiteroles / Profiteroles

Frutas Naturales / Fresh Fruit ✔

Helado / Ice Cream

Selección de Sorbetes / Selection of Sorbets ✔

Bola de Helado o Sorbete Extra / Extra Scoop of Ice Cream or Sorbet **1,50€**

✔ **= Vegano / Vegan** **(v) = Opción vegano disponible / Vegan option available upon request**