EMPIRE
MODERN BRITISH
RESTAURANT & STEAK HOUSE

MENÚ ESTÁNDAR

INCLUYE:

1/2 botella de vino tinto, blanco o rosado por persona

43€ por persona

Para 4 personas o más

IGIC incluido

PARA COMENZAR, UNA BANDEJA PARA COMPARTIR
Incluye un poco de todos los siguientes:

Ensalada Empire Waldorf
Nueces troceadas, brotes tiernos, apio picado, finas láminas de manzana, aderezada con una vinagreta de limón y ajo

Huevo escocés rebozado con salchicha Empire
Nuestro huevo campero escocés está elaborado con nuestra salchicha exclusiva Empire, cuidadosamente preparada por nuestro carnicero utilizando los mejores productos locales. Servido en un lecho de hojas, aderezado con salsa chutney de remolacha

Paté de hígadillos de pollo
Nuestro paté suave casero hecho con delicadas hierbas y un ligero toque de brandy, se sirve con pan tostado granero y mermelada de chalote y naranja

Croqueta de salmón con salsa tártara de limón
Una ligera croqueta elaborada con salmón fresco, aromatizado con los frescos sabores del perejil, eneldo y salsa tártara de limón

ESCOGE TU PLATO PRINCIPAL

Pescado con papas Empire
Se sirve con guisantes cremosos, salsa tártara y una elección entre salsa gravy estilo chip shop o salsa curry Empire.

Hamburguesas Empire Prestige
Dos hamburguesas Empire Prestige de ternera madurada al seco, con lechuga crujiente, queso Edam suave, nuestra salsa especial Empire, cebollas caramelizadas dulces y terminadas con tomate fresco y mermelada de bacon.

Panceta de cerdo Empire crispy belly pork
Tierna panceta de cerdo asada a fuego lento servida con col con mantequilla, puré de manzana, puré de frambuesa y cremoso puré de papa, todo rociado con la lujosa salsa gravy de Empir

Lomo alto (300g)
Carne con textura marmoleada de finas vetas de grasa que le dan un excelente sabor. Servido con papas fritas

Filete de coliflor a la parrilla *(Veg.)*
Filete de coliflor con sabor ahumado, asado a la parrilla hasta dorarse, servido con una suave mantequilla almendrada y puré de apionabo y terminado con una rica salsa romesco.

POSTRE

Nuestra variedad sobre la típica tarta de queso britanica. Una suave crema de vainilla con una crujiente base de galleta de jengibre, terminada con fresas recién escalfadas en su propio jarabe dulce y helado de vainilla.