

# WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

PRIMERO



## ENSALADILLA RUSA

Con migas crujientes y huevas de masago

## CEVICHE LIMEÑO

Y su leche de tigre con un toque de maracuyá

## ENSALADA DE POLLO

Al estilo Workshop

SEGUNDO



## HAMBURGUESA DE BUEY

Con mollete de Antequera y patatas deluxe

## TERNERA FILETEADA

Cuadril de ternera fileteada con chimichurri

## MERLUZA A LA PLANCHA

Acompañada de verduritas

POSTRE



## BANOFFEE

A nuestra manera, con galleta, mousse de dulce de leche y plátano y mousse de queso y nata

## CARPACCIO DE PIÑA

Con nuestro helado de coco y pandan

MENÚ 25€/PERSONA IVA INCLUIDO

# WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN



## MENÚ 25€

MENÚ 25€/PERSONA IVA INCLUIDO

*Cenas 12, 13, 14 y 15 de Febrero*

PRIMERO A ELEGIR

\*

SEGUNDO A ELEGIR

\*

POSTRE A ELEGIR

#WorkshopDelCacique

📍 @WorkshopDelCacique

📱 @workshopdelcacique

🐦 @grupodelcacique

🌐 www.delcacique.es

📍 Padre Damián, 21

📞 RESERVAS: 910 569 041

📞 MOVIL: 680 380 603

✉ reservas@delcacique.es