



MADRID

CELEBRATE THANKSGIVING

DISFRUTA NUESTRO HARD ROCK HOLIDAYS MENU

PARA EMPEZAR

CREMA DE CALABAZA
CON AROMA DE NARANJA, GRISSINI Y CREMA AGRIA

PRINCIPAL

PAVO ASADO
RELLENO DE PAVO CON PURÉ DE PATATAS, JUDÍA KENIA
CON AJO SALTEADO, BONIATO, SALSA DE ARÁNDANOS Y
SALSA GREAVY

POSTRE

PASTEL DE CALABAZA
CON HELADO DE VAINILLA

INCLUYE

SIDRA DE MANZANA CALIENTE
Y UNA BEBIDA A ELEGIR (REFRESCO, CERVEZA O COPA
DE VINO BLANCO O TINTO), ADEMÁS DE PAN Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA · 55 €

POR FAVOR, AVISA A TU CAMARERO SI TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN EN TU DIETA, YA SEA POR ALERGIA O INTOLERANCIA. EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO HECHAS, AVES DE CORRAL, MARISCO O HUEVOS, PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA. ESPECIALMENTE SI TIENES ALGUNA CONDICIÓN MÉDICA ESPECÍFICA.



MADRID

CELEBRATE THANKSGIVING

ENJOY OUR SPECIAL HARD ROCK HOLIDAYS MENU

STARTER

PUMPKIN SOUP

WITH A HINT OF ORANGE, GRISSINI,
AND SOUR CREAM

MAIN COURSE

ROASTED TURKEY

WITH STUFFED TURKEY, MASHED POTATOES, GREEN
BEANS WITH SAUTÉED GARLIC, ROASTED SWEET POTATO
AND CRANBERRY SAUCE AND GRAVY

DESSERT

PUMPKIN CAKE

WITH VANILLA ICE CREAM

INCLUDES

HOT APPLE CIDER, AND A CHOICE OF DRINK (SOFT DRINK,
BEER, OR A GLASS OF RED OR WHITE WINE), PLUS BREAD
AND COFFEE

PRICE PER PERSON · €55

PLEASE ALERT YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS DUE TO A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY THOSE WITH CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.