

## MENÚ INFANTIL

Para niños de entre 3 y 11 años

18<sup>99</sup> €

Entrante, plato, postre y bebida



Vittel® (33 cl) o Minute Maid® de Naranja\* o Manzana\* o Leche (20 cl)  
Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl.

### MENÚ DISNEY CHECK

Ensalada fresca de maíz

Pasta con salsa de tomate a la albahaca

Macedonia de frutas (sin azúcar añadido)

Vittel® (33 cl)

O

 Sopa velouté de tomate

Hamburguesa Silver Spur:

Filete de vacuno picado, tomate, lechuga y verduras de temporada

Sundae perfume vainilla con salsa de chocolate

## MENÚ INFANTIL PREMIUM

Para niños de entre 3 y 11 años

35<sup>99</sup> €

Entrante, plato, postre y bebida



Vittel® (33 cl) o Minute Maid® de Naranja\* o Manzana\* o Leche (20 cl)  
Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl.

### MENÚ DISNEY CHECK PREMIUM

Ensalada César:

Lechuga romana, pollo marinado, parmesano Reggiano, picatostes de ajo y salsa César con anchoas

Filete de pollo asado con verduras de temporada

Macedonia de frutas con pesto de almendras  
(sin azúcar añadido)

Vittel® (33 cl)

O

Ensalada de gambas,  
ensalada de col y salsa agridulce

Hamburguesa con queso cheddar,

tomate, cebolla roja, lechuga, verduras de temporada

Sundae perfume vainilla con salsa de chocolate o caramelo (a elección)  
o Queso fresco con jugo de frutos rojos

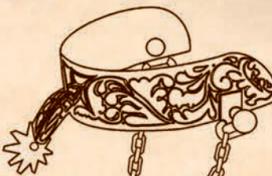
 Este menú (sin modificación) incluye al menos 2 porciones de frutas y verduras y es bajo en grasas saturadas

 Sugerencia vegetariana

\*Zumo a base de concentrado de frutas

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.

ONE DOLLAR

  
**SILVER  
SPUR**  
**STEAKHOUSE**

“Aquí nos sumergimos en la historia, en los días apasionantes del Lejano Oeste, de las diligencias, de la llegada del ferrocarril y de los románticos barcos de vapor. Es un homenaje a la fe, al coraje y al ingenio de aquellos pioneros que abrieron caminos a través de América.”

Walt Disney

  
**SILVER  
SPUR**  
**STEAKHOUSE**

## ENTRANTES

A la conquista del oeste

- ✓ Tosta de pan tostado a la leña, verduras marinadas, ensalada y salsa de cerezas 12,99 €
- ✓ Sopa de temporada: Calabaza, judías negras, maíz, gazpacho 11,99 €
- Carpaccio de vacuno con trocitos de avellana, acompañado de ensalada de rúcula y vinagreta de avellanas 13,99 €
- Ensalada César con pollo: Lechuga romana, pollo marinado, parmesano Reggiano, picatostes de ajo, salsa César con anchoas 12,99 €
- Ensalada de gambas, ensalada de col y salsa agrídulce 13,99 €
- Ensalada Cobb: Lechuga, béiscon, huevo duro, tomate, jamón, queso roquefort, pollo asado, queso emmental, salsa Ranch 12,99 €
- Plato del Cowboy: Quesadillas de cerdo, alitas de pollo fritas, buñuelos de gamba, jalapeños rellenos de queso, salsa guacamole y nachos, pimientos rellenos con queso de cabra 13,99 €

## PLATOS

Cocinamos nuestras carnes al fuego de leña a la vista de nuestros comensales

con guarnición a elegir: salsa bearnesa, salsa de pimienta o blue cheese. Si se desea, se puede cambiar la guarnición.

Los pesos de las carnes indicados son en crudo y podrían variar un 5% más o menos.

- Costilla de ternera (300 g aprox.), patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz 34,99 €
- Chuletón de vaca Angus (400 g aprox.), patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz 39,99 €
- Redondo de entrecot de vaca Angus (250 g aprox.), patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz 34,99 €
- Filete de ternera Charolais a la parrilla (250 g aprox.), patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz 34,99 €
- Babilla de vaca Angus (220 g aprox.), patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz 30,99 €
- Pollo tomatero en corte mariposa marinado (350 g aprox.), con salsa ranchera, patata rellena con champiñones y verduras de temporada 26,99 €
- Chuleta de cochinito de granja (350 g aprox.), con salsa de salvia, polenta frita al romero y verduras de temporada 26,99 €
- Gambas asadas con condimento cajún, con verduras de temporada, arroz perfumado, tomate asado 34,99 €
- Crumble de salmón de Escocia, salsa a la mantequilla blanca, verduras de temporada, puré de patatas, tomate asado 30,99 €
- ✓ Hamburguesa vegetariana: Pan de hamburguesa, hamburguesa de soja, salsa de tomate, calabacines, zanahorias, batatas fritas, salsa barbacoa 26,99 €

## POSTRES

Al final del camino

- Sundae perfume vainilla: Guarnición a elegir: brownie, frutos rojos o de temporada 11,99 €
- Crema catalana quemada al estilo de Kentucky (crema al bourbon) 10,99 €
- The big Thunder Cake: cheesecake con cookie vainilla y cacao 13,99 €
- Postre cobbler con arándanos, helado de vainilla 11,99 €
- Molly Brown's Lemon Pie: Tarta de limón, naranja, pomelo y coulis de damasco 13,99 €
- Macedonia de frutas con pesto de almendras (sin azúcar añadido) 10,99 €
- Café o té con caprichos dulces 11,99 €

## MENÚ DEL SHERIFF

Entrante y Plato 32<sup>99</sup>€  
Bebida no incluida

Entrante, Plato y Postre 38<sup>99</sup>€  
Bebida no incluida



### ENTRANTES

Ensalada de gambas, ensalada de col y salsa agrídulce

Ensalada César con pollo

Lechuga romana, pollo marinado, parmesano Reggiano, picatostes de ajo, salsa César con anchoas

✓ Sopa de temporada

### PLATOS

Babilla de vaca Angus (220 g aprox.), con patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz

Crumble de salmón de Escocia, salsa a la mantequilla blanca, verduras de temporada, puré de patatas, tomate asado

✓ Hamburguesa vegetariana

Pan de hamburguesa, hamburguesa de soja, salsa de tomate, calabacines, zanahorias, batatas fritas, salsa barbacoa

### POSTRES

The big Thunder Cake  
Cheesecake con cookie vainilla y cacao

Sundae perfume vainilla  
guarnición a elegir : brownie, frutos rojos o de temporada

Macedonia de frutas con pesto de almendras  
(sin azúcar añadido)

## MENÚ DEL COWBOY

Entrante, Plato y Postre 43<sup>99</sup>€  
Bebida no incluida

### ENTRANTES

Ensalada Cobb

Lechuga, béiscon, huevo duro, tomate, jamón, queso roquefort, pollo asado, queso emmental, salsa Ranch

Carpaccio de vacuno con trocitos de avellana, acompañado de ensalada de rúcula y vinagreta de avellanas

✓ Tosta de pan tostado a la leña, verduras marinadas, ensalada y salsa de cerezas

### PLATOS

Filete de ternera Charolais a la parrilla (250 g aprox.), con patatas fritas al estilo Steakhouse, tomate asado y mazorca de maíz

Pollo tomatero en corte mariposa marinado (350 g aprox.), con salsa ranchera, patata rellena con champiñones y verduras de temporada

Gambas asadas, con condimento cajún, verduras de temporada, arroz perfumado, tomate asado

### POSTRES

A la carta



¡Celebre su Cumpleaños con nosotros y pida su postre de cumpleaños antes de empezar la comida!  
Postre hasta 8 personas

35 €



Carne al grill vuelta y vuelta



Carne bien hecha, roja por dentro



Carne rosada por dentro, jugosa por fuera



Carne hecha hasta por dentro

✓ Sugerencia vegetariana

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, tenemos a su disposición documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los responsables del restaurante.

IVA incl.