MAX
BEACH

SUNDAY LUNCH

MAIN COURSE ONLY € 17.50 / 2 COURSE € 22.50
3 COURSE € 27.50

STARTERS

OXTAIL SOUP
Mustard crème fraiche

SMOKED MACKEREL PATE
Horseradish brioche, spiced tomato chutney

PRAWN AND AVOCADO COCKTAIL
Bloody marie rose sauce, brown bread and butter

MAX WARM SALAD
Roasted pumpkin, feta, watermelon,
beetroot hummus, apple balsamic

DEVILS ON HORSEBACK
Chicken livers wrapped in bacon,
cranberry orange gel

MAINS

ROAST ENTRECÔTE OF BEEF

SLOW ROAST SHOULDER OF LAMB

ROAST HALF CHICKEN
Sage and onion stuffing

VEGETARIAN PUMPKIN NUT ROAST

Above served with roast potatoes, parsnips and carrots,
mash, buttered greens, Yorkshire pudding,
traditional sauces

MAX ´CATCH´ OF THE DAY

DESSERTS

SUNDAY SPECIAL DESSERT
AND SWEET MOMENTS
(Full desserts menu available)

VAT INCLUDED

MAX
BEACH

ALMUERZO DE LOS DOMINGOS

SOLO PLATO PRINCIPAL € 17.50
2 PLATOS: € 22.50 / 3 PLATOS: € 27.50

ENTRADAS

SOPA DE RABO DE TORO
Crème fraiche con mostaza

PATÉ DE CABALLA AHUMADA
Brioche de rábano picante, chutney de tomate

COCTÉL DE GAMBAS Y AGUACATE
Salsa bloody marie rose, pan integral y mantequilla

ENSALADA TEMPLADA MAX
Calabaza asada, queso feta, sandía,
hummus de remolacha, balsámico de manzana

DIABLOS A CABALLO
Hígados de pollo envueltos en beicon,
gelatina de arándano y naranja

PRINCIPALES

ENTRECÔTE DE TERNERA

PALETILLA DE CORDERO
A FUEGO LENTO

MEDIO POLLO ASADO
Relleno de salvia y cebolla

ASADO DE CALABAZA CON NUECES

Todos los platos servidos con patata asada, chirivías y zanahorias, puré, verduras con mantequilla, pudín de Yorkshire, salsas tradicionales

PESCADO DEL DÍA MAX

POSTRES

POSTRE ESPECIAL DE LOS DOMINGOS
Y MOMENTOS DULCES
(Menú de postres completo disponible)

IVA INCLUIDO