

MENU

Navidad grupos y empresas

Mínimo 15 personas



CÓCTEL DE BIENVENIDA ESPAÑOL

Patatas fritas y aceitunas
Mini croquetas caseras de calamar
en su tinta

Mini rosquillas de ensaladilla rusa
con anchoa del Cantábrico

Grissini con jamón Ibérico

8€ P.P.
IVA INCLUIDO

CÓCTEL DE BIENVENIDA FUSIÓN

Frutos secos japoneses

Mini croquetas caseras de jamón Ibérico

Gambón en panko con salsa kimchi

Focaccia *rosmarino* con mortadela de
pistacho y pesto rojo

Mini pan bao de cochinita pibil con
cebolla encurtida y cilantro

10€ P.P.
IVA INCLUIDO

MENÚ DE ARROCES

Ensalada de burrata, crema de aguacate
y tomates *cherry* confitados

A elegir:

Arroz a banda tradicional con gamba roja,
calamar, dorada, caldo de marisco
y alioli de pimienta

o

Arroz de presa ibérica
con verduras de temporada y romero

Coulant de turrón con helado y salsa
de frutos rojos

45€ P.P. IVA INCLUIDO
Incluye agua, cerveza, refrescos y bodega
de la casa durante la comida

MENÚ PREMIUM

Crema de calabacín con tartar de
berenjena y caviar de AOVE

A elegir:

Carrillera de ternera, Parmentier de
patata y salsa de trufa

o

Lubina al horno con ajada, patatas
baby y verduras de temporada

Tarta *crumble* de manzana templada
con helado de vainilla

55€ P.P. IVA INCLUIDO

Incluye agua, cerveza, refrescos y bodega
premium durante la comida

MENÚ SUPERIOR

Canelón de pato y *foie* con salsa
de mostaza y puerro

Raviolis rellenos de boletus con
salsa de trufa

A elegir:

Solomillo de ternera, con *praliné* de
ajo asado y patatas *baby*

o

Rodaballo al horno con verduras en wok

Torrija de pan brioche con helado de vainilla

65€ P.P. IVA INCLUIDO

Incluye agua, cerveza, refrescos y bodega
superior durante la comida

