

Menú Fiestas Empresa

Opción 1

Aperitivo

Esfera crujiente rellena de espuma de bacalao, emulsión de piquillos, olivas de Kalamata y brotes

Entrante

Canelón de pularda y foie, bechamel trufada y jugo de rostit

Pescado

Rodaballo al horno, puré de colinabo, tomates cherry confitados y eneldo

Carnes

Carrillera de ternera deshuesada y cocida a baja temperatura, estofado de ceps y su salsa

Postre

Tatin de piña y helado de coco

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua
Vino blanco
Vino tinto
Cava
Café e Infusiones

55€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Fiestas Empresa

Opción 2

Aperitivo

Salmón marinado estilo gravlax, yogurt, miel y trufa negra

Entrante

Hojaldre con berenjena confitada, carpaccio de picaña curada
brotes y kimchi

Pescado

Lubina salvaje al horno, patatines y salsa de azafrán

Carne

Lingote de cordero crujiente, piquillo confitado, graten de
patatas y su salsa

Postre

Fondant de chocolate y naranja, helado de gianduja y sable
bretón

Petits Fours

Surtido de turrones y neulas

Bodega

Agua
Vino blanco
Vino tinto
Cava
Café e Infusiones

60€

Precio por persona

IVA incluido

Menú Fiestas Empresa

Opción Vegana

Aperitivo

Escabeche de setas de temporada

Entrante

Rollito de pasta de arroz relleno de verduras y anacardos y
vinagreta de kimchi

Primero

Curry suave de tofu marinado

Segundo

Wok de seitán y verduras de temporada

Postre

Fondant de chocolate vegano

Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

Bodega

Agua
Vino blanco
Vino tinto
Cava
Café e Infusiones

50€

Precio por persona

IVA incluido