

Menú para grupos

MÍNIMO 10 PERSONAS

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Tartar de aguacate, tomate, mozzarella y salsa pesto
Cogollos de Tudela con crudititas y vinagreta de módena
Chips de alcachofas crocantes con morcilla de Burgos
Croquetas estilo La Pineda

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Bacalao ponche con crema piquillos
Paella de alcachofa y calamar melosa
Medallones de solomillo ibérico con salsa de mostaza en grano
Meloso de ternera con salsa de oporto

POSTRES

Helado de chocolate Belga

o

Tarta de celebración (previo encargo)

BEBIDAS

(Durante el servicio de la cena)

Vino Blanco, Tinto, Rosado
Cerveza, Refrescos y Agua

Suplemento de Café o infusión + copa de cava 2,50€

30€



La Pineda

Menú para grupos

MÍNIMO 10 PERSONAS

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Mosaico de tomate cor de bou con atún y dips de aguacate
Escalivada tradicional con boquerones y toque de olivada
Crepes rellenos de setas con salsa de ceps
Buñuelos de brandada de bacalao con salsa romesco

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Dorada a la donostiarra
Paella parellada de pescado y carne
Confit de pato con salsa de vino dulce
Cochinillo deshuesado crocante con salsa española

POSTRES

Helado de turrón de jijona con nueces caramelizadas

o

Tarta de celebración (previo encargo)

BEBIDAS

(Durante el servicio de la cena)

Vino Blanco, Tinto, Rosado
Cerveza, Refrescos y Agua

Suplemento de Café o infusión + copa de cava 2,50€

38€



Menú para grupos

MÍNIMO 10 PERSONAS

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Empedrado de judías con bacalao y olivada
Carpaccio de salmón ahumado y salsa tártara
Espárragos verdes a la brasa con jamón y salsa romesco
Colas de langostino en panko con guacamole y agridulce

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Suprema de salmón relleno de queso de cabra
Paella marinera a la antigua
Brao de cordero en su jugo con graten de patata
Entrecot de ternera a la brasa con salsa de trufas

POSTRES

Volcán de chocolate belga con helado de vainilla

o

Tarta de celebración (previo encargo)

BEBIDAS

(Durante el servicio de la cena)

Blanc Bitácora Verdejo
Marqués del puerto Crianza
Cava Parxet Brut Reserva
Café e infusiones

45€



La Pineda

Menú para grupos

MÍNIMO 10 PERSONAS

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Tarrina de foie de La Pineda con higos y pan de pasas
Carpaccio de bacalao con fondo de tomate raf y aceite de cebollino
Patatas de pulpo a la brasa con parmentier y pimentón de la vera
Chipirones del delta a la andaluza

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Lomo de lubina a la Santurce con patata panadera
Rodaballo con salsa americana
Arroz caldoso de bogavante
Solomillo de ternera con salsa foie y escalopa de foie
Gran entrecot de ternera a la brasa con aceite de tomillo

POSTRES

Crep relleno de chocolate y helado de vainilla

o

Tarta de celebración (previo encargo)

BEBIDAS

(Durante el servicio de la cena)

Blanc Bitácora
Basagoiti Crianza
Cava Parxet Brut Reserva
Café e infusiones

62€



La Pineda