

Vermú para grupos

ESTE APERITIVO NO SUSTITUYE UNA COMIDA Y SIEMPRE TIENE QUE IR ASOCIADO A LA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ DE GRUPO

VERMÚ

Patatas chips
Mini secallonas
Tacos de queso
Cocktail de olivas
Croquetas de la casa

BEBIDAS

Cervezas, refrescos, vino,
vermuts y aguas minerales.

8.50€ IVA incluido

ADULTOS Y NIÑOS

Menú para grupos

ESTOS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN MÍNIMO DE
8 ADULTOS Y MÁXIMO DE 25.
MÁS DE 25 ADULTOS CONSULTAR.

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Cogollos de Tudela con crudites y vinagreta de Módena
Carpaccio de salmón marinado al eneldo sobre salsa tártara
Almohadillas crujientes de morcilla de piñones
Croquetas de la casa

O

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Timbal de aguacate, tomate, mozzarella y salsa pesto

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Bacalao poche con crema de piquillos
Paella de pescado y carne (mixta)
Medallones de solomillo ibérico con salsa de mostaza en grano

POSTRES

Sorbete de limón, crema catalana o flan

O

Tarta Massini (previo encargo)

BEBIDAS

(solo durante el servicio de comida o cena)

Vino blanco y tinto
Cerveza, agua y refrescos

Suplemento de Café o infusión + copa de cava 3.00€

30€

Menú para grupos

ESTOS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN MÍNIMO DE
8 ADULTOS Y MÁXIMO DE 25.
MÁS DE 25 ADULTOS CONSULTAR.

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Mosaico de tomate cor de bou con ventresca de atún
Escalivada tradicional con boquerones y toque de olivada
Buñuelos de bacalao con salsa romesco
Saquitos crujientes de queso de cabra con mermelada de tomate

O

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Canelones de salmón marinado rellenos de queso
y pasas con vinagreta de mango

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Dorada al horno con su guarnición
Arroz negro con chipirones
Meloso de ternera con salsa de oporto

POSTRES

Helado de turrón de Jijona

O

Tarta Massini (previo encargo)

BEBIDAS

(solo durante el servicio de comida o cena)

Vino blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja Crianza
Cerveza, agua y refrescos
Cava Brut Nature
Cafes e infusiones

38€

Menú para grupos

ESTOS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN MÍNIMO DE
8 ADULTOS Y MÁXIMO DE 25.
MÁS DE 25 ADULTOS CONSULTAR.

PLATOS FRIOS Y CALIENTES A COMPARTIR

Xatonada estilo La Pineda con salsa romesco
Carpaccio de gambas con aceite de limón y cebollino
Espárragos verdes a la brasa con jamón y salsa romesco
Colas de langostino en panko con guacamole y agridulce

O

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Crema de marisco con picadillo de gamba
(frio o caliente según temporada)

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Suprema de salmón relleno de queso de cabra
Paella marinera a la antigua
Cordero asado a fuego lento en su salsa

POSTRES

Volcán de chocolate con helado de vainilla

O

Tarta Massini (previo encargo)

BEBIDAS

(solo durante el servicio de comida o cena)

Vino Blanco Castillo de Aza
Vino tinto Folre D.O. Monsant
Cerveza, agua y refrescos
Cava Lacrima Baccus Brut Nature G. Reserva
Cafes e infusiones

45€

Menú para grupos

ESTOS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN MÍNIMO DE
8 ADULTOS Y MÁXIMO DE 25.
MÁS DE 25 ADULTOS CONSULTAR.

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 raff y aceite de cebollino
Pulpo a la brasa con patata y pimentón de la Vera
Chipirones del delta a la andaluza

O

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de rape enlangostado con langostino y vinagreta exótica

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Suprema de rodaballo con salsa americana
Arroz caldoso de bogavante
Solomillo de ternera al foie

POSTRES

Crep relleno de Nutella y helado de vainilla

o

Tarta Massini (previo encargo)

BEBIDAS

(solo durante el servicio de comida o cena)

Vino blanco Carta Marina Albariño D.O. Rias Baixas
Vino tinto Viña Real Crianza D.O.C Rioja
Cerveza, agua y refrescos
Cava Parxet Gran Reserva
Cafes e infusiones

60€

Menú para grupos

ESTOS MENÚS ESTÁN PENSADOS PARA UN MÍNIMO DE
8 ADULTOS Y MÁXIMO DE 25.
MÁS DE 25 ADULTOS CONSULTAR.

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 raff y aceite de cebollino
Pulpo a la brasa con patata y pimentón de la Vera
Chipirones del delta a la andaluza

O

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de rape enlangostado con langostino y vinagreta exótica

SEGUNDOS A ESCOGER INDIVIDUAL

Suprema de rodaballo con salsa americana
Arroz caldoso de bogavante
Solomillo de ternera al foie

POSTRES

Crep relleno de Nutella y helado de vainilla

o

Tarta Massini (previo encargo)

BEBIDAS

(solo durante el servicio de comida o cena)

Vino blanco Carta Marina Albariño D.O. Rias Baixas
Vino tinto Viña Real Crianza D.O.C Rioja
Cerveza, agua y refrescos
Cava Parxet Gran Reserva
Cafes e infusiones

60€