



MENÚS PARA GRUPOS Y EMPRESAS NAVIDAD 2017

MENU 1

Entradas para compartir:

Queso trufado al aceite de miel y piñones.

Jamón Serrano con emulsión de tomate y aceite.

Gambón a la plancha. (6u)

Segundo a elegir:

Merluza a la romana con ali-oli.

Taco de ternera con patatas fritas.

Postre:

Yogourth griego con confitura de frutos rojos.

27 €

Bodega Incluida:

Solán de Cabras

Monte Amán roble

Café o infusión y Dulces de Navidad

MENU 2

Entrada individual:

Huevo con crema de hongos foie y trufa.

Entradas para compartir:

Queso trufado al aceite de miel y piñones.

Cecina macerada en aceite de oliva.

Gambón a la plancha.(8u)

Segundo a elegir:

Skrei de Bacalao con guarnición de verduras

Botones de solomillo con salsa de frutos rojos.

Postre:

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

32 €

Bodega Incluida:

Solán de Cabras

Almanaque roble

Café o infusión y Dulces de Navidad

MENU 3

Entrada individual:

Cardo con almendras a la crema de vermouth.

Entradas para compartir:

Queso trufado al aceite de miel y piñones.

Jamón Ibérico con emulsión de tomate y aceite.

Gambas a la plancha al aroma de lima fresca.(12u)

Segundo a elegir:

Rape al ajo verde de pistacho.

Entrecot de ternera con patatas fritas.

Postre:

Tarta de Queso con coulis de frutos rojos .

37 €

Bodega Incluida:

Solán de Cabras

Almanaque roble

Café o infusión y Dulces de Navidad

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 947395609-670868851

* EL GRUPO ELIGIRA EL MISMO MENÚ PARA TODOS LOS INTEGRANTES DEL MISMO.*

EL SEGUNDO PLATO SERÁ ELEGIDO CON ANTELACIÓN SOBRE LA FECHA DE COMIENZO DEL EVENTO.

* EL MENÚ 1 ESTA DISEÑADO PARA MULTIPLOS DE 2 PERSONAS Y EL MENÚ 2 Y MENÚ 3 ESTAN DISEÑADOS PARA MULTIPLOS DE 4 PERSONAS *