



MENÚ DE CELEBRACIONES

PICA – PICA

Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Salmón curado en casa con tostaditas
Trufas de queso con membrillo
Guacamole con nachos
Croquetas de jamón ibérico caseras
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate
Langostinos crujientes con salsa romesco

PLATOS PRINCIPALES

Filetes de lubina sobre lecho de berenjena a la leña y suave salsa de anchoas
ó

Entrecot de ternera a la parrilla, patata pont-neuf y crema de setas
ó

Magret de pato con fresas caramelizadas a la naranja
ó

Risotto de setas con polvo de parmesano

PASTEL DE CELEBRACIÓN

58 € por persona / IVA Incluido

Incluye: Entrante pica-pica, plato principal y pastel de celebración, aguas minerales y cafés incluidos.

Los vinos y cavas no están incluidos.





MENÚS DE CELEBRACIONES

PICA – PICA

Crema de foie con espuma de cebolla caramelizada
Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Salmón curado en casa con tostaditas
Trufas de queso con membrillo
Guacamole con nachos
Tortilla de patata en texturas
Croquetas de jamón ibérico caseras
Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate
Langostinos crujientes con salsa romesco
Almejas al vapor con jamón y piñones

PLATOS PRINCIPALES

Pulpo a “feira” con cremoso de patata
ó
Suquet de rape con gambas, almejas y langostinos
ó
Solomillo de ternera con crema de pimienta verde y verduritas
ó
Paletilla de cordero a baja temperatura, patata melosa y su jugo

PRE-POSTRE

Sopita de naranja al Cointreau con helado de frambuesa

PASTEL DE CELEBRACIÓN

67 € por persona / IVA Incluido

Incluye: Entrante pica-pica, plato principal y pastel de celebración, aguas minerales y cafés incluidos. Los vinos y cavas no están incluidos.

