



MENUS EMPRESAS 2019

MENU PICA-PICA – 23,90€

Incluye: 4 entrantes a compartir, 1 principal, 1 postre, café y 1 consumición.

A COMPARTIR

Ensalada griega con queso feta y vinagreta de orégano
Ensalada Mediterránea con lechugas vivas y frutos secos
Carpaccio de vaca con pesto y parmesano
Berenjenas fritas con salsa de soja
Timbal de huevos rotos con patatas, gulas y jamón
Croquetas de jamón ibérico
Bocaditos de morcilla con pimientos de Guernica
Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao

PRINCIPAL

Bacalao asado, guisantes y espárragos trigueros salteados
Merluza a la sidra y manzana caramelizada
Tataki de Atún, sésamo y mahonesa de wasabi
Solomillo de cerdo, hierbas aromáticas, jugo de uva pasa y patatas confiadas
Carrillera de ibérica estofada al px y puré trufado
Picantón laqueado, patata panadera y lombarda caramelizada

POSTRE

Tarta San Marcos
Cremoso de yogur con frutas de temporada
Tarta 3 chocolates
Mosaico de frutas de temporada

BEBIDA

copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

MENU BISTRO – 25,90€

ENTRANTE

Menestra de verduras de temporada con langostinos

PRINCIPAL (solo pueden elegir entre 2 distintos)

Merluza con velouté de berberechos

Ó

Marmitako de atún

Ó

Solomillo de cerdo gratinado al ajo tostado

Tarta tiramisú con helado de café

Pan y café

1 CONSUMICIÓN: copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

Menú D – 29,90€

Arroz meloso con abanico ibérico

Salmon sobre patata con costrada de aceituna negra

Ó

Escalopas de Solomillo de ternera con jugo de boletus y crujiente de setas

Carpaccio de piña, con helado de coco

Pan y café

1 CONSUMICIÓN: copa de vino, agua mineral, cerveza o refresco

- Precios por persona, IVA Incluido.
- Mismo menú para todo el grupo.
- Salón privado a partir de 25 personas.
 - Platos cerrados con antelación.
- Bodega completa SUPLEMENTO 4€

BRUNCH (32,40€)

A elegir: 2 bases de ensalada, 5 toppings, 2 quesos, 2 embutidos, 1 pastel o empanada, 1 fruta, 1 plato de cuchara, 1 carne o pescado (servido en mesa) y 1 dulce.

ENSALADAS	<p>"BASES ENSALADA LECHUGA LOLLO ROSA - LECHUGA MEZCLUM - ALUBIAS PINTAS - ARROZ INTEGRAL - FARFALE</p> <p>TOPPING PEPINO - TOMATE CHERRY – MOZARELLA - QUESO RALLADO - BROTES DE SOJA - CEBOLLA - NUECES PELADAS PASAS - MELON - SALSA CESAR - SALSA MIEL Y MOSTAZA - ZANAHORIA RALLADA - QUINOA - ACEITUNAS - PIMIENTO ROJO - ESPARRAGOS - MAIZ - HUEVO COCIDO</p>
QUESOS Y EMBUTIDOS	DEGUSTACION DE QUESOS SURTIDO DE EMBUTIDOS CECINA AHUMADA
PASTELES & EMPANADAS	PATE DE CAMPAÑA - PASTEL DE PATATA Y QUESO - EMPANADA DE MORCILLA - MIGAS PASTORILES - HUEVOS FRITOS CON CHORIZO
FRUTA	MIX DE BROCHETAS - MACEDONIA DE FRUTAS
PLATO DE CUCHARA	SALMOREJO - SOPA CASTELLANA - MARMITAKO POTAJE DE JUDIONES - SOPA CASTELLANA - MARMITAKO - SALMOREJO - GAZPACHO
CARNES Y PESCADOS	LOMO DE CORVINA A LA PARRILLA CON PATATA Y PIMENTON MERLUZA AL VAPOR CON VERDURITAS FRESCAS DADOS DE ATUN CON PIPERRADA BACALAO AL HORNO GRATINADO CARRILLERA DE CERDO IBERICO AL PX RABO DE TERNERA ESTOFADO ABANICO IBERICO A LA PARRILLA POLLO CAMPERO EN SU JUGO CON CHUTNEY DE CIRUELAS
DULCE	CREMOSO DE YOGUR CON FRUTAS, TOCINO DE CIELO , TARTA DE QUESO - TORRIJA DE LECHE – FLAN DE COCO – COULANT DE CHOCOLATE

- Precios por persona, IVA Incluido.
- Mismo menú para todo el grupo.
- Salón privado a partir de 25 personas.
 - Platos cerrados con antelación.
- Bodega completa SUPLEMENTO 4€