

con **tacto.**

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Eventos

Aperitivo de bienvenida: a elegir cuatro variedades

- Queso manchego
- Quiche loraine
- Pa en tomata i pernil
- Coca de verduras
- Coca de tomate
- Brownie de morcilla y manzana
- Bocata de "tortilla" de patata
- Montadito club
- Galleta de anís con foie
- Crema tibia de calabacín
- Pincho de pollo terillaki
- Croquetas del chef

Bebidas

Vino blanco, vino tinto, cervezas y refrescos

con **tacto.**

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Menú 1

Primer plato (a elegir 1)

Ensalada de bacalao con crujiente de berenjena y confitura de tomate asado

Timbal de bacalao y txangurro sobre coulis de tomate natural

Segundo plato

Solomillo ibérico con patatitas especiadas, cebolla caramelizada y salsa de hierbas

Postre

Semifrío de caramelo-café con avellanas

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, blanco D.O. Rueda

Diez-Caballero, tinto D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos

31.00 € / por persona
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Menú 2

Entrante centro mesa (a elegir 1 opción)

Rollito crujiente de esgarraet

Milhojas de berenjenas y verduritas al gratén

Primer plato (a elegir 1 opción)

Ensalada de salmón marinado

Mozarella rellena de ternera y verduritas

Segundo plato (máx. 50 personas)

Arroz del Senyoret (seco o meloso)

ó

Fideua del Senyoret

Postre

Texturas de chocolates

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, Blanco D.O. Rueda

Diez-Caballero, tinto D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos

31.00 € / por persona
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Menú 3

Entrante en centro de mesa

Chupachups crujientes de bacalao

Entrantes individuales(a elegir 2)

Crujiente de verduritas con mahonesa spicy

Ensalada de foie, pasas hidratadas al ron y granny smith

Carpaccio de buey con taperas y olivas negras

Rejilla crujiente de calamar con mahonesa de su tinta y cebolletas encurtidas

Segundo plato

Corvina con cremoso de boniato, tallarines de Perona y lactosa de lima
ó

Filet mignom ibérico con milhojas de patatas y salsa de pimienta

Postre

Tarta de queso y frutos rojos

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, Blanco D.O. Rueda

Diez-Caballero, tinto D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos

33.00 € / por persona
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Menú 4

Entrante centro mesa (a elegir 2 opciones)

Tagliatelle de calamar con habitas baby y jamón

Pizarra de quesos con frutos secos (2 variedades)

Gambas al ajillo

Entrantes individuales

Tortellini de setas y gambitas con salsa de peras

Plato principal

Bacalao al pil pil

ó

Carrillera de ternera con patatitas y ragout de setas

Postre

Tatín de manzana con helado de vainilla

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, Blanco D.O. Rueda

Diez-Caballero, tinto D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos

35.00 € / por persona
IVA incluido

con tacto.

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

Menú 5

Entrante centro mesa (a elegir 2 opciones)

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal

Sushi- maki

Ravioli de acelgas con mascarpone, tomate natural y teja de panceta

Entrante individual

Atún marinado con guacamole de remolacha

Sorbete

Sorbete de limón y hierbas aromáticas

Plato principal

Lomo de rodaballo parrillado con gambas y salsa de marisco

ó

Solomillo de ternera con patchoy glaseado y patatitas especiadas

Postre (a elegir 1 opción)

Tartaleta de pera y caramelo-café

Ensalada de fruta con crujiente de almendra

Café, té e infusiones

Bodega

Señorío Real, Blanco D.O. Rueda

Diez-Caballero, tinto D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos

60.00 € / por persona
IVA incluido

con **tacto.**

COCINA PARA LOS CINCO SENTIDOS

OBSERVACIONES:

Está incluida la decoración de las mesas (si desea flores naturales, tiene suplemento).

Parking gratuito (sujeto a disponibilidad, hasta que se complete el aforo).

Si desea contratar barra libre , la duración máxima será de 2:30 horas y en caso de ser por la noche la hora límite es hasta 02:30 horas, precio por persona 13,50 €.

Esta la opción de contratar barra libre por copas (6,00 € copas, excepto reservas y maltas; 3 € refrescos y cervezas).

Si desea contratar Disco Móvil, precio por tres horas la tarifa es de 330 € aproximadamente (sujeto a precio del subcontratista)

Consultar menús especiales: vegetarianos, celíacos, alérgicos, dietas, etc.

En caso de necesitar alojamiento, les ofrecemos precio especial de la habitación doble en alojamiento y desayuno – consultar disponibilidad.