

# la cocina en su máxima expresión

## MENÚ EMPRESA 1

### Entrantes (al centro para compartir)

#### **Ensalada de queso de cabra y vinagreta de mango**

Con tomate cherry, nueces y vinagreta de mango.

#### **Mix de croquetas melosas**

#### **Revuelto de setas, gamba roja y ajos tiernos**

acompañado de fina crema de boletus.

### Plato principal (a elegir)

#### **Arroz o Fideuá**

\*opción: fideuá marinera, arroz a banda o arroz de magro con verduras.

#### **Taco de atún sobre ensalada de alga wakame**

Con reducción de salsa ponzu.

#### **Pollo al curry madrás con verduras**

Acompañado de arroz basmati.

### Postre

#### **Cremoso de cheesecake**

Con coulis de frutos rojos.

### Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

**22€** IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

# la cocina en su máxima expresión

## MENÚ EMPRESA 2

### Entrantes (al centro para compartir)

#### **Ensalada Mediterránea**

Con atún en aceite, cebolla tierna, maíz, espárragos, huevo cocido y aceitunas.

#### **Selección de quesos nacionales con nueces garrapiñadas**

Variedades nacionales de queso azul, semicurado, ahumado, fresco de cabra y brie.

#### **Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón**

Con patatas voladoras, lascas de jamón ibérico y huevos fritos en aceite de oliva virgen extra.

### Plato principal (a elegir)

#### **Arroz o Fideuá**

\*opción: fideuá marinera, arroz a banda o arroz de magro con verduras.

#### **Salmon a la plancha con verduras**

Y suave vinagreta de eneldo.

#### **Carrillera de ternera estofada al estilo tradicional**

Acompañado de parmentier de patata.

### Postre

#### **Brownie templado de chocolate**

Con crumble y helado de vainilla.

### Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

**25€** IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

# la cocina en su máxima expresión

## MENÚ EMPRESA 3

### Entrantes (al centro para compartir)

#### **Ensalada de coquelet braseado, queso de cabra y arándanos**

Con manzana granny smith, arándanos secos, cebolla frita y vinagreta de Dijon, miel y balsámico.

#### **Setas salteadas con ravioli de huevo**

Salteado de setas con ravioli de huevo sobre graten de patata trufada.

#### **Fritura de calamares con esencias mediterráneas**

En harina de garbanzos con alioli negro y mahonesa de azafrán.

### Plato principal (a elegir)

#### **Arroz o Fideuá**

\*opción: fideuá marinera, arroz a banda o arroz de magro con verduras.

#### **Bacalao Especial Carabí**

Con suave pil-pil de gambas rojas y verduritas de temporada.

#### **Presas Ibéricas con reducción de monastrell**

Acompañado de fina parmentier de patata y chutney de berenjena.

### Postre

#### **Crumble templado de manzana**

Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado de vainilla de Madagascar

### Bodega

**Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones**

**30€** IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)