



ALMUERZOS O CENAS



COPA DE BIENVENIDA A

Duración: 30 minutos

SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout
Galleta de parmesano y orégano

FRÍOS

Pan hojaldrado de jamón de pato y tomate seco
Blini tostado con salmón y manzana osmotizada al vermouth

BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano
Cervezas
Agua mineral
Refrescos
Zumos de frutas

PRECIO

9,50 €/persona + 10% I.V.A*

*Precio sólo válido con la contratación de almuerzo o cena.

COPA DE BIENVENIDA B

Duración: 30 minutos

SNACKS

Crujientes de cacahuets y lima
Papadum crujiente con pimentón de la vera dulce

FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con almendras tostadas
Niguri de salmón y salsa tártara asiática
Mini mazorca picante con parmesano
Nido de mejillones en escabeche

BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano
Cervezas
Agua mineral
Refrescos
Zumos de frutas.

PRECIO

11,50 €/persona + 10% I.V.A*

*Precio sólo válido con la contratación de almuerzo o cena.





MENÚ A

Duración: 1,5 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Burratina sobre cremoso de gazpacho y tartar de tomate rosa
Pizzeta extra crujiente con asadillo, pez mantequilla y camarones fritos

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Salmón marinado al miso, raíz de loto crujiente y espárragos verdes
Secreto ibérico lacado con miel y chile, piña a la parrilla y chips de chirivía

POSTRES

(elegir una opción)

Mousse de praliné y chocolate con nueces pecanas caramelizadas
Cremoso de chocolate blanco con fresas a la pimienta verde

BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero
Agua mineral
Café natural de Colombia

PRECIO

74,80 €/persona + 10% I.V.A

Mismo menú para todos los comensales



MENÚ B

Duración: 1,5 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Ensalada de vainas verdes, langostinos y aliño thai
Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Meloso de ternera con boniatos asados, en chips y escabechados
Presa ibérica empanada en pistachos, queso gorgonzola y peras osmotizadas

POSTRES

(elegir una opción)

Tiramisú crujiente con notas de chocolate y té matcha
Mousse de coco con interior de naranja sanguina y crumble de almendra

BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero
Agua mineral
Café natural de Colombia

PRECIO

76,10 €/persona + 10% I.V.A

Mismo menú para todos los comensales

MENÚ C

Duración: 2 horas

PRIMEROS

(elegir una opción)

Tataki de buey con infusión de lima-jengibre y ensaladas de verduras sin fin
Canelón de txangurro con salsa XO y crema de puerros

SEGUNDOS

(elegir una opción)

Corvina al carbón, emulsión de ajo asado y airbags de tomate
Jarrete de cordero con migas super crujientes y uvas verdes

POSTRES

(elegir una opción)

Cremoso de chocolate, té jazmín y flores
Hojaldre de mantequilla con crema, nata fresca y frutas del bosque

BEBIDAS

Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda
Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero
Agua mineral
Café natural de Colombia

PRECIO

78,50 €/persona + 10% I.V.A

Mismo menú para todos los comensales

