

MENÚ PARA GRUPOS NADAL 23

A partir de 8 y hasta 20 personas

Menú 38 (Entradas para compartir en grupo y un plato a elegir por persona)

ENTRADAS

Croquetas variadas

Ensalada de trigo con mejillones, brotes y verduras encurtidas

Langostinos con jamón ibérico

PLATOS

Bourguignon de ternera con setas

Merluza en curry verde con verduras crujientes

POSTRE

Tarta de queso, dulce de leche y almendra frita

Menú 48 (Entrada, plato y postre)

ENTRADAS

Sopa de setas con jamón ibérico y queso ahumado

Vieira en témpura con salsa de frutos secos

Ensalada de trigo con mejillones, brotes y verduras encurtidas

PLATOS

Bourguignon de ternera con setas

Rape en curry verde con verduras crujientes

Pato confitado, lentejas guisadas con boletus

POSTRES

Tarta de queso, dulce de leche y almendra frita

Cremoso de turrón de chocolate

Menú 60 euros

Aperitivo

Mejillones, verduras encurtidas y brotes

Sopa de setas con jamón ibérico y queso ahumado

Carbonara de bonito del norte curado con fideos de sarraceno

Tortilla abierta de pulpo y salicornia

Lubina en salsa de almendras

Pato confitado y lentejas guisadas con boletus

Cremoso de turrón de chocolate

INFORMACION SOBRE LOS MENÙS

- Todos los menús incluyen pan, agua, café o infusión y chupito de licor.
- Todos los menús incluyen vino. Consúltenos para saber las condiciones.
- Posibilidad de opciones vegetarianas o veganas.
- Los menús son a mesa completa.