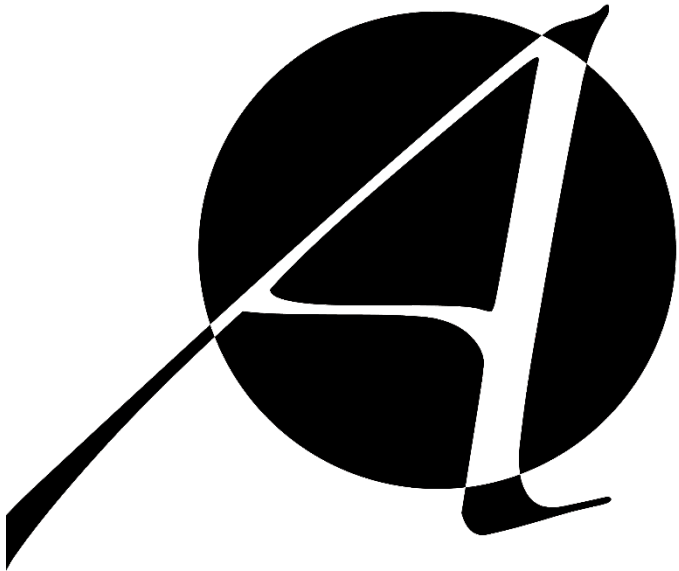


Menú Business





MENÚ 1

Entrantes servidos al centro cada 3pax 1 plato:

Croquetas caseras de pescados y marisco

Jamón Ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano

Entrante de temporada

Entrante individual:

Ganache de foie-gras

Segundo plato :

Merluza de pincho del Cantábrico

O

Solomillo de ternera a la Milanesa

(A elegir con antelación)

Postre individual:

Sobao de pistacho con chocolate blanco

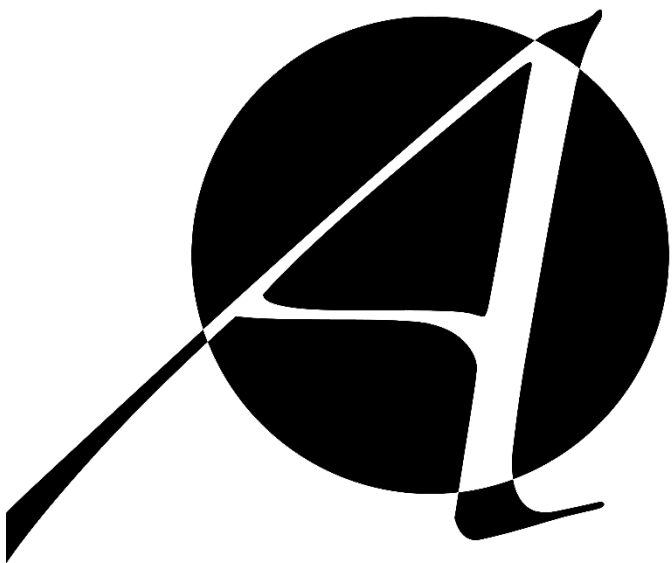
Petit fours

Café

Bodega:

Copa de bienvenida, vino tinto crianza ,
refrescos, cerveza, agua y c afé

Precio 52,80-€ por persona, iva incluido.



MENÚ 2

Cacahuete del Collaret
Oliva Negróni
Melón al pilpil
Mochi de naranja y jengibre
Capuccino
Croquetas caseras

Entrante de temporada

Foie-gras de las Landas

Pescado de Lonja

Carrillera de ternera con chalota y patata al mortero

Chocolate con especias

Petit fours

Café

Bodega:

Copa de bienvenida, Blanco alemán, Tinto crianza español
refrescos, cerveza, agua y café

Precio 65€ por persona, iva incluida.

Condiciones:

- Todos nuestros platos pueden estar sujetos a cambios
- según la disponibilidad del producto fresco que utilizamos.
- La confirmación de los segundos platos se deberá hacer con un min. de 72 horas de antelación.
- Ofrecemos a grupos las copas y digestivos a precios especiales. (Licor 3,30-€, combinado standard, 5,50, marcas premium 7,50)
- Incluimos en los menus la impresión de minutas
- Menus para grupos a partir de 12 personas
- No limitamos la cantidad de bebida incluida en el menu