

MENÚ CENA EMPRESA 2019

PICA-PICA (A COMPARTIR)

EMBUTIDOS IBÉRICOS CON PAN DE COCA Y TOMATE RALLADO

SURTIDO DE QUESOS CON FRUTOS SECOS Y UVA

*CUCHARITA DE LAMINAS DE BACALAO CON TOMATE NATURAL
Y OLIVADA*

CROQUETITAS DE COCIDO

CRUJIENTE DE BERENJEMAS LAMINADAS A LA MIEL

FIDEUA CON ALL I OLI

SEGUNDO PLATO

*CARRILLERA IBÉRICA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y
ACOMPAÑADA DE PATATAS PANADERAS Y PERITAS
CONFITADAS*

*LOMO DE TERNERA A LA ALMENDRA ACOMPAÑADA DE
CHAMPIÑONES LAMINADOS*

MERLUZA A LA VASCA

POSTRE

*BIZCOCHO DE NARANJA AL GRAN MANIER CON FONDO DE
CHOCOLATE TIBIO*

TARTA SAN MARCOS

CARPACCIO DE PIÑA NATURAL CON CUANTROU

SORBETE DE LIMÓN AL VODKA

BODEGA

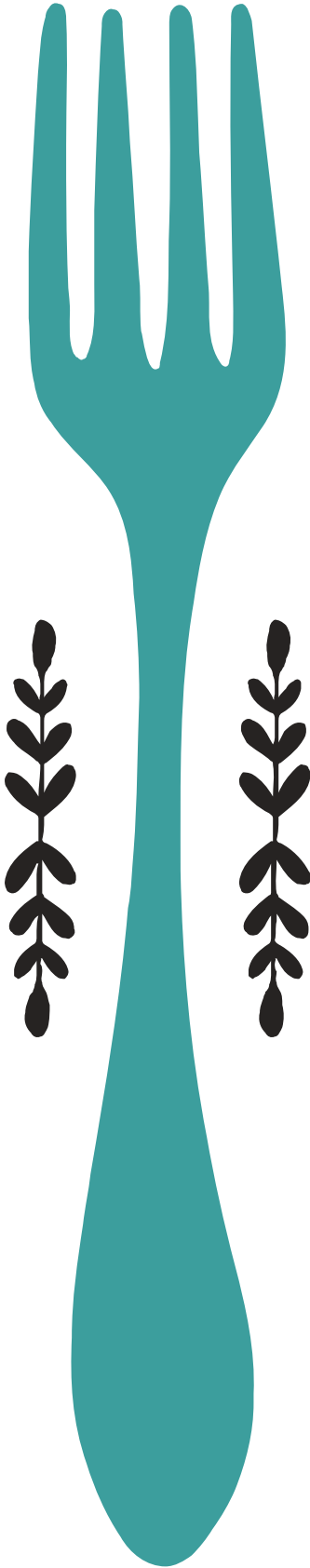
VINO BLANO O VINO TINTO

AGUAS MINERALES

CAFÉ Y CHUPITO

DJ DESPUÉS DE LA CENA 1 HORA

P.V.P. 44€ IVA INCLUIDO



MENÚ CENA EMPRESA(2) 2019

PRIMER PLATO A ELEGIR

ENSALADA DE CABRA TIBIO CON MANZANA NATURAL, FRUTOS SECOS Y REDUCCIÓN DE MODENA

TORRADA DE ESCALIVADA CON ANCHOAS Y OLIVAS NEGRAS Y BUQUET DE ENSALADA

SEGUNDO PLATO

LOMO DE TERNERA A LA ALMENDRA ACOMPAÑADA DE VERDURITAS SALTEADAS Y PATATAS PANADERAS

PAPILLOTE DE SALMÓN SOBRE PATATAS LAMINADAS Y ESPARRAGOS TRIGUEROS

POSTRE

TARTA SAN MARCOS
SORBETE DE LIMÓN AL VODKA

BODEGA

VINO BLANO O VINO TINTO
AGUAS MINERALES

CAFÉ Y CHUPITO

P.V.P. 36€ IVA INCLUIDO

