

MENÚS DE BANQUETES

Información y reservas:

Nombre: _____

Correo electrónico: _____

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº 01

Compañía del Trópico

Coctel de bienvenida:

Brocheta caprese al pesto genovés

Chupito de gazpacho de fresas

Ceviche de salmón ahumado y aguacate

Mini croquetas de jamón

Buñuelos de bacalao

BEBIDAS:

Agua Mineral,

Selección de Refrescos,

Cerveza, Cava,

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda,

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja,

Licores (Hierbas, Orujo, Pacharan o brandy)

Entrantes a elegir:

Ensalada de pollo de corral escabechado con nueces y arándanos

Crema de boletus con jamón crujiente y picatostes provenzales

Coca de verduras asadas, salsa romesco y antxoas

Segundos a elegir:

Bacalao confitado con ali oli suave y coulis de tomate especiado

Jarrete de cordero glaseado con parmentier de patata y trufa

Entrecot de buey a la parrilla con patata raté asada al romero

Postre:

Tarta de celebración

Café o infusión

MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº 02

Coctel de bienvenida:

Chupito de salmorejo cordobés

Taco de melón con jamón

Mini croquetas de morcilla

Langostino crocanti

Mini vol au vent de cangrejo y gambas

BEBIDAS:

Agua Mineral,

Selección de Refrescos,

Cerveza, Cava,

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda,

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja,

Licores (Hierbas, Orujo, Pacharan o brandy)

Entrantes a elegir:

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y huevo con vinagreta de lima y cilantro

Crema de espárragos trigueros con jamón de pato

Raviolis de perdiz y foie con carbonara de hongos

Segundos a elegir:

Merluza de pincho con crema de patata y apio, y ajada gallega con crujiente de albahaca

Pechuga de poularda confitada con salsa de oporto

Solomillo de buey con escalope de foie y manzana risolada

Postre:

Tarta de celebración

Café o infusión

MENÚ DE CELEBRACIÓN Nº 03

Coctel de bienvenida:

Surtido de embutidos ibéricos: Jamón, lomo, chorizo y salchichón

Tabla de quesos nacionales: Manchego, puro de oveja, idiazábal y san simón

Tartar vegetal de remolacha y manzana

Guacamole con crujiente de plátano

Crujiente de chipirones en su tinta

Tataki de bonito con kimchie agridulce

BEBIDAS:

Agua Mineral,

Selección de Refrescos,

Cerveza, Cava,

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda,

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja,

Licores (Hierbas, Orujo, Pacharán o brandy)

Entrantes a elegir:

Ensalada de pato con piña, naranja y foie

Consomé de rabo de buey con raviolis de su carne estofada

Risotto de setas con queso azul

Segundos a elegir:

Souquet de rodaballo y gambones al pernod

Lingote de cochinitillo a baja temperatura con salsa de naranja y tomillo

Costilla de ternera confitada con chimichurri y papas canaria

Postre:

Tarta de celebración

Café o infusión

MENÚS DE CELEBRACIÓN P.V.P.

Precios por persona :

Menú de Celebración N° 01:	51,00 €
Menú de Celebración N° 02:	56,00 €
Menú de Celebración N° 03:	61,00 €

CANDY CORNER:

Golosinas, Cup cakes, Cake pops, Cookies (Decoración y montaje de la mesa. producto personalizable, el precio dependerá del diseño, consulte condiciones)

CONDICIONES GENERALES:

Todos nuestros menús incluyen:

- Servicio de camarero.
- Espacio privado para el servicio.
- Los menús de celebración están elaborados para grupos mínimos de 25 personas, en caso de ser menos, consúltenos.
- El primer plato será común para todos los asistentes del grupo, el segundo plato se podrá elegir entre 2 opciones de las 3 que se ofrecen con una antelación mínima de 5 días.
- Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria.
- IVA incluido 10%.

Precios vigentes durante el 2017