

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.

COCTEL Nº 01

ELABORACIONES FRIAS:

- Brocheta de queso curado con membrillo
- Chupito de salmorejo cordobés con huevo cocido
- Taco de melón con jamón
- Mini ensalada de pollo con mostaza
- Canapé de jamón ibérico con tomate
- Pincho de tortilla de patatas con cebolla

ELABORACIONES CALIENTES:

- Mini croquetas caseras de jamón
- Langostino crocanti con salsa romesco
- Hojaldre de chistorra
- Brocheta de pollo crujiente con salsa de curry y mango
- Crocante de chili-cramb
- Cigarritos de morcilla, piquillo y manzana

POSTRE:

- Brwnie de chocolate

BEBIDAS:

- Agua Mineral
- Selección de Refrescos
- Cerveza
- Vino Blanco D.O. Rueda
- Vino tinto D.O. Rioja

SUPLEMENTOS:

- Paella Valenciana 4,50 € x pax. IVA Incluido
- Paella de Marisco 6,00 € x pax. IVA Incluido

COCTEL Nº 02

ELABORACIONES FRIAS:

Tabla mixta de queso curado y jamón ibérico

Chupito de gazpacho de sandía y albahaca

Mini vol au vent de cangrejo y gambas

Mini ensalada caprese

Tartar de bacalao, naranja y aceitunas negras

Rollito de salmón con queso fresco y espinaca

Guacamole con plátano macho crujiente

ELABORACIONES CALIENTES:

Mini croquetas variadas de jamón y de morcilla

Delicias de mejillón tigre

Caprichos de chipirón en su tinta

Hojaldre de queso de cabra y membrillo

Brochetas de pollo yakitori con soja y sésamo

Mole de carrillera con crujiente de maíz

Mini burger de ternera con cebolla a la mostaza

POSTRE:

Mini repostería variada

BEBIDAS:

Agua Mineral

Selección de Refrescos

Cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

SUPLEMENTOS:

Paella Valenciana 4,50 € x pax. IVA Incluido

Paella de Marisco 6,00 € x pax. IVA Incluido

COCTEL Nº 03

ELABORACIONES FRIAS:

Tabla mixta de jamón ibérico y queso puro de oveja

Crema de melón con jamón

Ensalada de quinoa y bulgur con lima y cilantro

Ceviche de salmón ahumado y aguacate

Tramezzini de gouda, jamón y rúcula

Hummus al pimentón con pan de pita

Tartar vegetal de remolacha y manzana con chips de yuca

Aguachile de caballa y mini mazorca de maíz

ELABORACIONES CALIENTES:

Mini croquetas variadas de jamón y chipirón

Crujiente de morcilla, piquillo y manzana

Delicias de mejillón tigre

Samosa de queso feta y menta con salsa de chili dulce

Brocheta de pato a la naranja

Taco de pulpo y huevas de salmón con crema de apio y jengibre

Versión de las patatas bravas cremosas

Brocheta de cordero marinado con salsa de yogur y menta

POSTRE:

Brownie de chocolate

BEBIDAS:

Agua Mineral

Selección de Refrescos

Cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

SUPLEMENTOS:

Paella Valenciana 4,50 € x pax. IVA Incluido

Paella de Marisco 6,00 € x pax. IVA Incluido

COCTEL Nº 04

ELABORACIONES FRIAS:

Tabla de embutidos ibéricos de bellota (Jamón, lomo, chorizo y salchichón)

Cuñas de queso parmesano con frutos rojos

Gazpacho de fresas y frambuesas

Mousse de foie al oporto con polvo de maíz ahumado

Mini vol au vent de brandada de bacalao y pimiento dulce

Tartar de vaca con queso parmesano

Mini ensalada de pato confitado con arándanos y orejones

Ceviche de salmón y aguacate sobre lima

Tartar vegetal de remolacha y manzana con chips de yuca

Aguachile de pulpo y tomate

POSTRES:

Repostería variada

Surtido de macarons

BEBIDAS:

Agua Mineral

Selección de Refrescos

Cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

ELABORACIONES CALIENTES

Mini croquetas variadas de jamón y de centollo

Mini albóndiga de perdiz y sésamo con salsa perigord

Crujientes de vieiras con mahonesa de pimientos

Raviolis de chili-cramb

Versión de las patatas bravas cremosas

Mole de carrillera con crujiente de maíz

Brocheta de solomillo de buey con salsa de boletus

Cochinillo confitado y crujiente con salsa hoisin

Taco de cordero a la provenzal

Tataki de bonito con kimchie agridulce

SUPLEMENTOS:

Paella Valenciana 4,50 € x pax. IVA Incluido

Paella de Marisco 6,00 € x pax. IVA Incluido

COCTELES P.V.P.

Precios por persona :

Coctel N° 01:	28,00 €
Coctel N° 02:	32,00 €
Coctel N° 03:	36,00 €
Coctel N° 04:	44,00 €

CONDICIONES GENERALES:

Todos nuestros cócteles incluyen:

- Servicio de camarero.
- Espacio privado para el servicio.
- Los cócteles son para grupos mínimos de 30 personas, en caso de ser menos, consúltenos.
- El Coctel elegido y el numero de comensales debe ser confirmado como mínimo 7 días antes de la fecha del evento.
- IVA incluido 10%.

Precios vigentes durante el 2017