

APERITIVOS

APERITIVO DE PIE DE BIENVENIDA

PATATAS CHIPS CASERAS
ACEITUNAS ALIÑADAS ESPECIALES
PINCHO DE BOQUERÓN Y ENCURTIDOS
TACOS DE QUESO MANCHEGO
MEJILLONES GRATINADOS CON ALL I OLI
CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO
PINCHO DE POLLO CON SALSA TERIYAKI

BARRA DE BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS, ZUMOS DE FRUTA
AGUAS MINERALES, CAVA, VINOS BLANCO ROSADO Y TINTO

PRECIO POR PERSONA 7,50€ IVA INCLUIDO

Este aperitivo está diseñado para acompañar cualquiera de nuestros menús de celebraciones

APERITIVO DE PIE PREMIUM

PATATAS CHIPS CASERAS
MINIS DE FUET DE VIC
VASITO DE GAZPACHO DE FRESONES
TRUFA DE FOIE CON PICADA DE ALMENDRAS
CUCHARITA DE ESQUEIXADA DE BACALAO
TACOS DE SALMÓN AHUMADO CON VINAGRE DE VAINILLA
BROCHETA DE TOMATE CHERRY CON QUESO FRESCO Y ACEITE DE ALBAHACA
FOCACCIA DE ANCHOAS CON POLVO DE TOMATE DE MONTSERRAT

TORTITAS DE SOBRASADA CON HUEVO DE CODORNIZ Y MIEL DE FLORES
CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO
PINCHO DE POLLO CON SALSA TERIYAKI
LANGOSTINOS CON GABARDINA DE PATATA
CRUJIENTE DE MORCILLA DE CEBOLLA Y PIÑONES

CERVEZA, REFRESCOS, ZUMOS DE FRUTA
AGUAS MINERALES, CAVA, VINOS BLANCO ROSADO Y TINTO

PRECIO POR PERSONA 13,50€ IVA INCLUIDO

Este aperitivo está diseñado para acompañar cualquiera de nuestros menús y también puede sustituir el bloque: entrante + primer plato de cualquiera de los mismos

MENÚS

MENU Nº 1

ENTRANTE: PICA –PICA EN EL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROQUETAS CASERAS DE CARN D'OLLA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA:

MEZCLUM SELECCIONADO CON VIRUTAS DE FOIE, ROQUEFORT Y NUECES

O CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

BURRATA CON TOMATE Y RÚCULA CON SALSA DE PESTO

COGOLLOS DE TUDELA CON ACEITE DE LIMÓN Y AJETES

CORAZONES DE ALCACHOFAS A LA PLANCHA

JUDÍAS POCHAS CON CANSALADA Y BUTIFARRA

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ELEGIR:

MELOSO DE TERNERA AL VINO TINTO CON GRATÉN DE PATATAS

O

LOMOS DE SALMÓN NORUEGO RELLENO DE QUESO DE CABRA

POSTRE:

HELADO DE CHOCOLATE AL CACAO CON CREMA DE VAINILLA Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉS E INFUSIONES - (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA:

VINO BLANCO DE BITACORA VERDEJO DO RUEDA

VINO TINTO DE SEGURA VIUDAS GARNATXA DO CATALUNYA

CAVA BRUT RESERVA ARIA DE SEGURA VIUDAS

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 40,00€ IVA INCLUIDO

MENÚS PARA CELEBRACIONES

MENÚ Nº 2

ENTRANTE: PICA –PICA EN EL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROQUETAS CASERAS DE CARN D'OLLA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA:

ENSALADA FRESCA DE COLAS DE LANGOSTINOS Y SALMÓN CON VINAGRETA DE MOSTAZA

O CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

ESCALIVADA CON BUTIFARRA NEGRA

MOSAICO DE TOMATE "COR DE BOU" CON AGUACATE Y VENTRESCA DE BONITO

CRUJIENTE DE BRANDADA DE BACALAO

ANILLAS DE CALAMAR A LA ANDALUZA

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ELEGIR AL MOMENTO:

ENTRECÔTE DE BUEY CON SALSA DE TRUFAS CON SETAS SALTEADAS

O

LOMOS DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA CON PATATAS PANADERA

POSTRE:

HELADO DE TURRÓN CON NUECES CARAMELIZADAS Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉS E INFUSIONES - (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA:

VINO BLANCO DE BITACORA VERDEJO DO RUEDA

VINO TINTO DE SEGURA VIUDAS GARNATXA DO CATALUNYA

CAVA BRUT RESERVA ARIA DE SEGURA VIUDAS

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 45,00€ IVA INCLUIDO

MENÚS PARA CELEBRACIONES

MENU Nº 3

ENTRANTE: PICA –PICA EN EL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROQUETAS CASERAS DE CARN D'OLLA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA:

VIEIRAS CON TRIGUEROS Y ALCACHOFAS Y VINAGRETA DE MANZANA

O CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" SOBRE TOSTA CON TOMATE

SALMÓN AHUMADO EXTRA "INTENSO ESCOCÉS" CON TÁRTARA DE PEPINO APARTE

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON ROMESCO Y PICADILLO DE IBÉRICO

ALCACHOFAS LAMINADAS CON VIRUTAS DE FOIE Y FLOR DE SAL

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ELEGIR AL MOMENTO:

DADOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON YEMAS DE TRIGUEROS Y FONDO DE CAFÉ DE PARÍS

O

RODABALLO CON COLAS DE LANGOSTINOS AL CURRY Y ARROZ BASMATI CON VERDURITAS

POSTRE:

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉS E INFUSIONES - (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA:

VINO BLANCO DE SEGURA VIUDAS "XARE-LO"

VINO TINTO DE RIOJA BASAGOITI CRIANZA

CAVA BRUT RESERVA PARXET

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 50,00€ IVA INCLUIDO

MENÚS PARA CELEBRACIONES

MENÚ Nº 4

ENTRANTE: PICA –PICA EN EL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROQUETAS CASERAS DE CARN D'OLLA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA:

MEDALLÓN DE RAPE ENLANGOSTADO CON LANGOSTINOS SOBRE ESCALIBADA

O CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

CARPACCIO DE FILETE DE TERNERA

CARPACCIO DE PULPO CON SU ALIÑO "A FEIRA" Y PURÉ DE CACHELOS

MEDALLONES DE MORCILLA DE BURGOS CRUJIENTE CON CEBOLLITA POCHADA

CHIPIRONES AL ESTILO DEL DELTA DE EBRO, SALTEADAS EN SU TINTA CON AJOS TIERNOS

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ELEGIR AL MOMENTO:

SOLOMILLO DE NOVILLO A LA BRASA CON SALSA DE CEPES Y VERDURAS A LA BRASA

O

LOMO DE BACALAO EN SALSA VERDE CON COLAS DE GAMBAS

POSTRE:

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Ó **TARTA DE CELEBRACIÓN**

SERVICIO DE CAFÉS E INFUSIONES - (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA:

VINO BLANCO DE SEGURA VIUDAS "XARE-LO"

VINO TINTO DE RIOJA BASAGOITI CRIANZA

CAVA BRUT RESERVA PARXET

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 56,00€ IVA INCLUIDO

MENÚS PARA CELEBRACIONES

MENÚ Nº 5

ENTRANTE: PICA –PICA EN EL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

CROQUETAS CASERAS DE CARN D'OLLA

PRIMER PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA:

½ BOGAVANTE COCIDO A LA SAL CON CRUDITÉS Y SUS SALSAS Y COLITAS DE LANGOSTINOS

O CONTINUAR EL PICA-PICA EN EL CENTRO DE LA MESA CON:

CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS CON ACEITE DE CIBOULETTE

TIMBAL DE ESQUEIXADA DE BACALAO Y JUDÍAS

VIEIRAS A LA PLANCHA CON ZÓCALO DE BERENJENAS

CORAZONES DE ALCACHOFAS EN SALSA VERDE CON COLAS DE LANGOSTINOS

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL POR PERSONA A ELEGIR AL MOMENTO:

ESPALDITA DE CABRITO AL HORNO TRADICIONAL, CON SU JUGO Y PATATAS PANADERA

O

SUQUET DE COLITA DE RAPE DEL CANTÁBRICO CON MEJILLONES

POSTRE:

MILHOJAS DE HOJALDRE CON CREMA Y FRESONES Ó TARTA DE CELEBRACIÓN

SERVICIO DE CAFÉS E INFUSIONES - (LICORES NO INCLUIDOS)

BODEGA:

VINO BLANCO PENEDES DE SUMARROCA

VINO TINTO DE RIOJA RAMÓN BILBAO RESERVA

CAVA BRUT NATURE DE PARXET

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 65,00€ IVA INCLUIDO

SABOR TARTA A ELEGIR E INCLUIDAS EN EL PRECIO

Tarta Massini: Trufa de chocolate, nata y crema quemada

Tarta Sacher: Bizcocho de chocolate, mermelada de albaricoque y bañado en chocolate

Trilogía de chocolate: chocolate negro, chocolate blanco y chocolate con leche

Tarta Selva negra: Bizcocho de chocolate relleno de cerezas, nata y virutas de chocolate belga

Crujiente de avellana y chocolate: Mousse de almendras sobre crujiente de avellana y chocolate fundido

Carlota de yogurt y fresas: Mousse de yogur con envoltura de melindros y pulpa de fresas frescas

Crema Catalana, mousse de limón con merengue tostado, etc...

ENTREPLATOS O PRIMER POSTRE CON SUPLEMENTO

Sorbete de cítricos y verduras con perlas de melón

Sorbete de Gin Tonic con picadillo de kiwi

Sorbete de mango en dos texturas

Sorbete de mojito con menta fresca y brunoise de fresas

Sorbete de limón con refrescante de manzana

Sorbete de mandarina imperial con piña natural

Sorbete de frutos rojos con frutos rojos silvestres

SUPLEMENTO DE 4€ / PERSONA IVA INCLUIDO

COMPLEMENTOS A LOS MENÚS DE CELEBRACIONES

MENÚ INFANTILES

MENÚ Nº1

25,00€ IVA INCLUIDO

(aconsejado de 9 a 13 años)

CANELONES GRATINADOS
 PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON PATATAS FRITAS
 HELADO DISNEY Y/O TARTA
 REFRESCOS, ZUMOS DE FRUTAS, AGUA

MENÚ Nº2 .

20,00€ IVA INCLUIDO

(aconsejado de 4 a 8 años)

PLATO COMBINADO CON: MACARRONES CON TOMATE, NUGGETS DE POLLO Y PATATAS FRITAS
 HELADO DISNEY Y/O TARTA
 REFRESCOS, ZUMOS DE FRUTAS, AGUA

A LA FINALIZACIÓN:

CHUPITOS FRUTA, ORUJOS, BRANDYS...	3,00€ por persona + IVA 10%
CARRO DE LICORES PRIMERAS MARCAS	5,00€ + por persona + IVA 10%
COMBINADOS POR CONSUMICIÓN:	7,00 por persona + IVA 10%
BARRA LIBRE DURANTE 2 HORAS	14,00€ por persona + IVA 10%
HORAS ADICIONALES BARRA LIBRE	7€ por persona + IVA 10%
DJ SESIÓN DE 2 HORAS DE BAILE	300€ +IVA 10%
DJ DESDE EL APERITIVO Y HASTA 2 HORAS DE BAILE	450€+ IVA 10%
HORAS ADICIONALES DJ	150€ €+ IVA 10%
ALQUILER DE ALTAVOZ -EL CLIENTE APORTA LA MUSICA	100€ + IVA 10%
ALQUILER DE AUDIOVISUALES	90 € + IVA 10%
ANIMACIÓN INFANTIL, ACTUACIONES, Y OTROS	CONSULTAR
CANDY BAR	5 € por persona + IVA 10%
MINUTAS, SEATING CARDS Y MAPA DE MESAS	1,50€ / PAX+ IVA 10%