

COMIDA Y CENA DE EMPRESA 2018

MENU

➤ APERITIVO

➤ ENTRANTES CENTRO MESA PARA COMPARTIR

FUENTE DE IBERICOS Y QUESO

TARTAR DE TOMATE CON BURRATA Y ACEITE DE ALBAHACA

CALAMAR BRASEADO CON ALIOLI EN SU TINTA Y VINAGRETA

GAMBONES A LA PLANCHA

➤ PLATO PRINCIPAL

RODABALLO AL HORNO

TATAKY DE ATUN MARINADO EN ACEITE DE SESAMO CON CREMA DE MANGO

ENTRECOT DE CARNE ROJA

PRESA IBERICA CON CREMA DE PATATA TRUFADA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO

➤ BEBIDA CAFÉ Y CAVA

AGUA / RIBERA ROBLE / VERDEJO / LAMBRUSCO

(1 BOTTELLA CADA 4 PERSONA)

➤ 34€ POR PERSONA

(Al momento de confirmar la reserva se abonara una señal de 50€)