

Menú de Eventos

Nº 1

PARA EMPEZAR

- Pimientos rellenos con chipirones
- Langostinos cocidos 2 salsas
- Tabla de jamón ibérico/quesos
- Croquetas de jamón selectas

PARA SABOREAR

- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Merluza a la plancha en salsa de almendras
- Entrecot de ternera con patatas a lo pobre

Café, postre casero

26€ por persona

Menú de Eventos

Nº 2

PARA EMPEZAR

-Tabla de ibéricos

PRIMEROS

- Arroz meloso con rabo de toro y setas de tempura
- Ensalada de papaya con jamón de pato y queso Brie con aderezo de frutos rojos
- Brocheta de langostinos y rape con coulis de confitura de pimientos
- Crema de necoras con puerros crujientes

PARA SABOREAR

-Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Solomillo de vaca con mousse de foie y salsa de cerezas
- Cochinillo al horno al estilo tradicional
- Entrecot de ternera con papas aliñas
- Lubina salvaje a la pimienta rosa, con salsa de vino tinto

Café, postre casero y carrito de licores

29€ por persona



Menú de Eventos

Nº 3

PARA EMPEZAR

- Medallones de foie de oca sobre mermelada de tomate y cebolla caramelizada
- Asadillo de pimientos de piquillo con ventresca
- Tabla mixta de jamón ibérico/quesos
- Empanada casera de frutos del mar

PARA SABOREAR

- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Bacalao gratinado al alioli de membrillo
- Cordero asado al estilo tradicional

Café, postre casero

32€ por persona





Menú de Eventos

Nº 4

PARA EMPEZAR

- Tabla de lomo y jamón
- Tabla de quesos

PRIMEROS

- Arroz caldero con carabineros y almeja
- Timbal de ensalada tibia de bacalao y pimientos
braseados
- Parrillada de gambones con rulo de cabra y chuney de
tomate

PARA SABOREAR


- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Lingote de vacuno con salsa de mandarina y miel
- Solomillo de cerdo ibérico relleno de dátiles
- Cordero asado en cazuela con cebollitas francesas
- Bacalao con costra de mahonesa de ajo asado

Café, postre casero y carrito de licores

34€ por persona





Menú de Eventos

VEGETARIANOS

PARA EMPEZAR

- Humus con palitos de zanahoria
- Palmeritas de hojaldre con crema de queso

PRIMEROS

- Crema de castañas y setas
- Hojaldre integral relleno de espinacas y queso de cabra
- Fideos de verdura ecológica salteada con tofu
- Alcachofas en tempura de harina de garbanzos a la miel

PARA SABOREAR


- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Filete de calabaza, pimiento y champiñones sobre crema de queso
- Cazuela de arroz cremoso con brocoli
- Fingers de tofu con salsa de niscalos
- Canelones de calabacín y ricota

Café, postre casero y carrito de licores

35€ por persona



Menú de Eventos

Nº 5

PARA EMPEZAR

- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos

PRIMEROS

- Arroz caldoso con gambones
- Hojaldre de rabo de toro crujiente
- Parrillada de champiñones rellenos con jamón ibérico
- Ensalada de canónigos con queso de cabra y vinagreta de anacardos

PARA SABOREAR

- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Steak tartar de vaca madurada con huevo de codorniz
- Crepes de solomillo de ternera y cebolla caramelizada
- Cordero de lechal asado a baja temperatura
- Entrecot a la parrilla con verduras glaseadas
- Merluza rellena de langostinos al cava

Café, postre casero y carrito de licores

39€ por persona

Menú de Eventos

Nº 6

PARA EMPEZAR

- Tabla de ibéricos
- Variedad de quesos de ocaña
- Medallones de foie
- Palos de tempura a la miel
- Palmeras de salmón ahumado

PRIMEROS

- Arroz con bogavante
- Alcachofas al horno con Suquet de gambas
- Bombones de foie y frutos secos crujientes
- Hojaldre relleno de boletus y crema de cabrales

PARA SABOREAR

- Sorbete de limón al cava

¿CONTINUAMOS?

- Dados de solomillo de ternera gaseado al whisky
- Cochinillo al horno con papas asadas
- Chuletillas de lechal al ajo cabañil
- Merluza en salsa de carabineros

Café, postre casero y carrito de licores

45€ por persona



Menú de Eventos

GRAN MARISCADA

PARA EMPEZAR

- Tabla de ibéricos
- Crema de marisco con crujiente de langostinos
- Tempura de bacalao al corral

PRIMERO

- Gran mariscada al granjeño

PARA SABOREAR

- Sorbete tropical granjeño

¿CONTINUAMOS?

- Tacos marinados de carne madurada
(±120 días)



Café, popurri de postres y carrito de licores

75€ por persona