

MENÚ CONVENCION

Le presentamos nuestras propuestas para **que elijan 1 opción fija de Entrante, Segundo y Postre. El mismo menú para todo el grupo.**

ENTRANTES

Montadito de Tomate y Mozzarella con Jamón de Bellota
Roast-beef de Ternera y Vinagreta de Mostaza Antigua
Ensalada Griega de Queso Feta con Aderezo de Yogurt
Parrillada de Verduras y hortalizas con un aliño de aceite puro de Oliva
Ravioli de Pasta Fresca con Gamba Roja
Lentejas Estofadas con Verduritas
Risotto de Verduras y Puntas de Trigueros

SEGUNDOS PLATOS

Meloso de Ternera con Parmentier Trufada
Solomillo Ibérico con salsa de Vino Tinto
Milhojas de Lomo de Cerdo con Serrano y Gruyere Fundido
Bocaditos de Pollo a la Salsa de Ceps con Arroz Pilaf
Bacalao sobre un fondo de Sanfaina caramelizada
Tronco de Dorada al Horno con Patatas Panadera
Salmón fresco con Crema de Puerros y Pasas
Tronco de Lubina Asada al Horno Tradicional

POSTRES

Soufflé de Mango Coco y Pasión
Crema Catalana con Carquiñolis
Mató de la Segarra con Miel
Carpaccio de Piña y Helado de Coco
Macedonia de Fruta
Helado de Ciruelas al Armagnac
Sorbete de Mojito

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Cafés e infusiones

Precio por persona: 38,64 € + 10 % IVA

***Suplemento servicio exterior por persona: 20 € + 10% IVA**

* Horario almuerzos de 13:00 a 15:00h y cenas de 20:00 a 22:00h.

*Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.