

MENÚ EJECUTIVO

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

ENTRANTES

Cintas de Piña con Langostinos y Crudités
Ensalada Xatonada al Estilo del Garraf
Melón Caramelizado con Foie y Reducción de Pedro Ximenez
Habitas Baby en Aceite con Jabugo y Virutas de Parmesano y aliño de Setas
Ensalada con Disco de Queso Cabra y Vinagreta de Pasas
Ravioli de Mascarpone y Albahaca Fresca
Parmentier Trufada con Alcachofas y huevo de corral a baja temperatura
Bisque de Marisco al Armañac con Vieira Confitada

SEGUNDOS PLATOS

Entrecote de Ternera a la Pimienta Negra
Cordero Asado a la Antigua
Solomillo Ibérico con Chalotas
Crujiente de Cochinillo con Parmentier Trufada
Tronco de Corvina con Cremoso de Azafrán
Caldero de Arroz Estilo Marinero
Tronco de Rodaballo a la Bilbaína
Suprema de Merluza al Aceite de Ajos Tiernos

POSTRES

Bizcocho de Zanahoria y Nueces con Mousse de Coco
Macedonia de Fruta Natural
Tarta Tatín con Helado de Vainilla de Madagascar
Soufle de Yuzu
Pastelito Tiramisú con Licor de Café
Delicias de Chocolate en Texturas

BODEGA

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

Precio por persona: 40,90 € + 10 % IVA

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

* Horario almuerzos de 13:00 a 15:00h.

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