

MENÚ PICAPICA Y SEGUNDO CONVENCION

PICAPICA EN MESA

Montadito de Jamón Ibérico con Pan tostado y tomate
Pincho de Salmon Ahumado y Piña
Tapa de Ensaladilla Rusa
Brochetas de Pollo con Sésamo y Soja Dulce
Mini Croquetas Caseras
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Copita de Puré de Judías del Ganxet y Butifarra Negra
Chupito de Crema de Cebolla (Otoño & Invierno) / Chupito de Gazpacho (Primavera & Verano)

SEGUNDO PLATO A ESCOGER ENTRE

IGUAL PARA TODOS LOS COMENSALES

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 estilo Tradicional

POSTRE A ESCOGER ENTRE

IGUAL PARA TODOS LOS COMENSALES

Macedonia de Fruta Natural con Zumo de Naranja
Helado de Limón
Tarta del Día
Crema Catalana con Carquiñolis

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas con y Sin Alcohol
Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Marqués de Mundáiz Crianza D.O Rioja.
Café e infusiones

Precio por persona: 47,28 € + 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.