

# MENÚS DE GRUPO

## PRIMAVERA-VERANO 2021

### Bienvenida

- Vasito de crema de patata trufada con caramelo fundido

### Entrantes para compartir

- Tabla de quesos nacionales con uvas y frutos secos
- Canelón crujiente de pato confitado a la naranja con salsa de ciruela y moscatel
- Rissotto de gambas con pesto de espárragos verdes y aceitunas negras

### Segundo para elegir

- Brocheta de ajo con champiñones y tomatitos con salsa de boletus y oporto  
ó
- Salmón al horno con salsa holandesa, rúcula crujiente y polvo de nuez moscada

### Postre para elegir

- Mousse de limón con espuma de mango y virutas de chocolate  
ó
- Sorbete de frambuesas con vodka

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja Puerta Vieja y Vino Blanco Verdejo de Rueda Vio. Café e Infusiones

**PRECIO 40,00 € (10% IVA no incluido)**

### Bienvenida

- Vasito de crema de foie con coulis de mango

### Entrantes para compartir

- Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca
- Carpaccio de tomate con espuma de aguacate y vinagreta de anchoas
- Timbal de verduras con queso provolone y aceite de albahaca
- Arroz cremoso con boletus y lascas de parmesano y trufa

### Segundo para elegir

- Entrecot de Vaca Vieja con patatas baby y verduras al wok  
ó
- Merluza asada con salsa de romescu y chips vegetales

### Postre para elegir

- Milhoja de nata y dulce de leche  
ó
- Sorbete de limón con ron de caña

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja Puerta Vieja y Vino Blanco Verdejo de Rueda Vio. Café e Infusiones

**PRECIO 45,00 € (10% IVA no incluido)**

### Bienvenida

- Vasito de crema de crema de aguacate con granada y almendra

### Entrantes para compartir

- Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal
- Royal de Foie con Oporto y cebolla caramelizada
- Arroz cremoso de marisco, zamburiñas y langostinos de azafrán
- Huevo poché con cecina y ragú de hongos

### Segundo para elegir

- Tourné de Solomillo de Ternera D.O. Sierra de Guadarrama con salsa de Jack Daniel's y Milhoja de patata y calabacín  
ó
- Lomo de bacalao asado con romescu y verduras a la brasa

### Postre para elegir

- Tarta árabe de crema inglesa al limón y dulce de leche  
ó
- Sorbete de Cointreau Fizz de te verde

Barra Libre de Agua Mineral, Refrescos, Zumos de Frutas, Cerveza con y sin alcohol, Vino Tinto Rioja Puerta Vieja y Vino Blanco Verdejo de Rueda Vio. Café e Infusiones

**PRECIO 50,00 € (10% IVA no incluido)**

### CONDICIONES

- La reserva de un grupo se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto.
  - El 50% restante se hará efectivo el mismo día del evento, a no ser que las partes acuerden otro tipo de pago.
  - Los menús están sujetos a los cambios que el cliente considere oportuno siempre y cuando se comuniquen con 2 días de antelación. Estos cambios podrán ver modificado el presupuesto.
  - Los cambios efectuados en el número de comensales tendrán que comunicarse como mínimo con 2 días de antelación.
  - Cualquier cambio en el numero de comensales no comunicado en plazo, será susceptible de cobro.
  - Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste mientras dure el servicio de comida.
- Una vez finalizado, y a no ser que haya sido acordado entre el cliente y la empresa, tendrán un coste adicional.
- No están incluidas las bebidas alcohólicas que no estén reflejadas en el presupuesto.
  - No está incluida la exclusividad del espacio