

MIENÚS DE GRUPOS [2024]

[MENÚ Nº 1]

44,00 €

ENTRANTES

- Buñuelos de bacalao con all i oli casero
- Surtido de ibéricos y queso viejo
- Tempura de berenjenas, con salsa de soja y miel
- Ensalada de Burrata, mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de Módena con nuestra vinagreta especial.

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Arroz del senyoret
- Fideuá de pato, setas y foie
- Paella valenciana
- Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier y chips de yuca
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de bogavante (+6€ p/p)
- Paella de bogavante (+6€ p/p)
- Rodaballo a la brasa (+6 p/p)
- Entrecot del País Vasco a la brasa con patatas y pimientos de Padrón (+6€ p/p)
- Chuletón de Tolosa a la brasa 1kg aprox (+9€ p/p)

POSTRES

- Surtido de repostería casera
- Pan, bebida y café

BODEGA

- Vino Blanco: En La Parra, (D.O. UTIEL REQUENA)
- Vino Tinto: Capellana, (D.O. UTIEL REQUENA)

Consultar condiciones en la última página

[MENÚ Nº 2]

47,00 €

ENTRANTES

- Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y aceite de trufa
- Surtido de ibéricos y queso viejo
- Pata de pulpo a la brasa con parmentier trufada, con refrito gallego y patata primor
- Ensalada Puerta del Mar, con Carabineros, lechuga romana, polvo de torrezno, aguacate, parmesano, salsa César e hilos de pan crujiente

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

- Paella melosa de galeras, cangrejos y alcachofas
- Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier y chips de yuka
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de campo con setas y calabaza
- Arroz meloso de bogavante (+6€ p/p)
- Paella de bogavante (+6 p/p)
- Rodaballo a la antigua (+6 p/p)
- Chuletón de Tolosa a la brasa 1kg aprox (+9€ p/p)

POSTRES

- Surtido de repostería casera
- Pan, bebida y café

BODEGA

- Vino Blanco: TRES PILARES, (D.O. RUEDA)
- Vino Tinto: IZADI, (D.O. RIOJA)

Consultar condiciones en la última página

[NOTAS]

- Las **bebidas incluidas** en las propuestas son cervezas, aguas, refrescos, vino tinto y blanco anotados en los menús.
- Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando **todos los comensales** estén sentados en la mesa, siendo bebidas con cargo las servidas antes de que los comensales estén todos dispuestos en la mesa.
- 72 horas antes del día de comida o de la cena nos deben **confirmar el menú elegido**, al igual que los segundos, indicando la cantidad de cada uno, así mismo si optan, por alguna de las bodegas Premium.
- El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.
- Los platos "arroces" y chuletón **mínimo 2 personas**.
- No se admiten pagos fraccionados de cuenta.
- Menús mínimo **8 personas** y siempre con reserva previa.
- Podrán disfrutar de su mesa hasta las 18:15 en el servicio de comidas y hasta las 00:15 en el de cenas.

Opciones de bodega

Si desea alguna opción de bodega PREMIUM, le haremos una propuesta adaptada a sus gustos y necesidades