

MENÚ
**BANQUETE
DE GALA
2026**





MENÚ 1

OPCIÓN DE APERITIVOS

- Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate **4,00€**
- Tostada de foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque **4,00€**
- Blini XL de tartar de salmón con pistacho **3,50€**
- Croquetas caseras de rustido **3,80€**
- Langostinos rebozados con salsa agridulce **4,00€**

OPCIÓN BARRA DE APERITIVOS

- Cerveza, refresco, vino o cava **3,50€**

1 COPA POR PERSONA

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

ENTRANTE A ESCOGER

- Ensalada de canónigos, ricota, naranja y nueces con frutos rojos
- Canelón de espinacas y piñones con bechamel trufada
- Crema de calabaza y zanahoria con leche de coco *

PRINCIPAL A ESCOGER

- Bacalao a la catalana con tomate, pasas y piñones
- Lingote de meloso de ternera con parmentier trufado y espárragos trigueros
- Cochinillo desosado crujiente con matices dulces sobre compota de manzana
- Ravioli wanton de setas y verduritas *

POSTRE A ESCOGER

- Chocolate en texturas con frutos del bosque
- Cheesecake de la Lola con coulis de mango y tierra de cookies
- Sorbete de mojito *

BODEGA

- Viña Eguía, D.O Rioja / Fenomenal, D.O Rueda / Fontallada, D.O Cava
- Cerveza, refrescos y café

*Opción vegana

A escoger entre 2 opciones de entrante, principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción / Mantelería y centros de mesa estándar incluidos en el precio

60€ p.p



MENÚ 2

OPCIÓN DE APERITIVOS

- Torrada de jamón ibérico en pan de cristal con tomate **4,00€**
- Tostada de foie mi-cuit casero con chutney de albaricoque **4,00€**
- Blini XL de tartar de salmón con pistacho **3,50€**
- Croquetas caseras de rustido **3,80€**
- Langostinos rebozados con salsa agridulce **4,00€**

OPCIÓN BARRA DE APERITIVOS

- Cerveza, refresco, vino o cava **3,50€**

1 COPA POR PERSONA

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

ENTRANTE A ESCOGER

- Bisqué de marisco con tartar de gambas
- Ensalada de habitas con ventresca de atún, cherrys y vinagreta de menta
- Raviolis de ragú de ternera con aceite de romero y crema de parmesano
- Alcachofas confitadas con salsa romesco y avellanas*

PRINCIPAL A ESCOGER

- Suquet de rape
- Solomillo de ternera gallega con salsa de foie con patatas baby
- Tarrina de cordero a baja temperatura con parmentier de zanahoria y patata violeta
- Ravioli wanton de setas y verduritas *

POSTRE A ESCOGER

- Chocolate en texturas con frutos del bosque
- Cheesecake de la Lola con coulis de mango y tierra de cookies
- Sorbete de mojito *

BODEGA

- Les Cousins, D.O Priorat / Alba Martín, D.O Rías Baixas / Fontallada, D.O Cava
- Cerveza, refrescos y café

*Opción vegana

A escoger entre 2 opciones de entrante, principal y postre, se debe concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción / Mantelería y centros de mesa estándar incluidos en el precio

68€ p.p