



## MENÚ I

Mínimo 10 personas

### ENTRANTES A COMPARTIR

Pan ali-oli y aceitunas

Ensalada de pollo y aguacate con manzana y vinagreta de miel y mostaza

Calamares a la andaluza

Alcachofas confitadas a la parrilla con huevo frito

### PRINCIPALES A ELEGIR

Lomo de merluza asada con verduras salteadas y patata panadera

Hamburguesa Angus (180gr) a la plancha en pan brioche, queso cheddar, tomate, lechuga y patatas

Poke beewi con base de arroz, adámame, wakame, mango, pepino, aguacate y tofu

### POSTRES

Variado de postres

### BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza (2 por persona)

Viña Pomal tinto D.O. Rioja crianza - tempranillo (1 botella para cada 4 personas)

Paseante La Charla blanco D.O. Rueda, verdejo (1 botella para cada 4 personas)

65€

Para intolerancias o alergias consultar al personal





## MENÚ II

Mínimo 10 personas

### ENTRANTES A COMPARTIR

Pan ali-oliy aceitunas

Ensalada de tomate rosa mallorquín con ventresca, olivas negras y aceite de oliva virgen

Mejillones al curry rojo

Taco de pulled pork con guacamole y pico de gallo

### PRINCIPALES A ELEGIR

Filetes de lubina a la plancha con brotes de ensalada verde y cherry con vinagreta de naranja

Picaña de ternera gallega a la parrilla con patatas y pimientos de padrón

Poke Beewi con base de arroz, edamame, wakame, mango, pepino, aguacate y atún

### POSTRE

Variado de postres

### BEBIDAS

Agua, refrescos o cerveza (2 por persona)  
Tinto Supernins Manto Negro, V.T. Mallorca - Serra de Tramuntana (1 botella para 4 personas)

Blanco Viognier, V.T. Mallorca - Serra de Tramuntana (1 botella para 4 personas) \*Café incluido

75€

Para alergias o intolerancias, consultar al personal





### MENÚ III

Mínimo 10 personas

#### ENTRANTES A COMPARTIR

Pan ali-oli y aceitunas

Tartar de atún y aguacate con salsa ponzu, sésamo, chalotas y perlas de yozu

Pata de pulpo a la parrilla con aceite de pimentón de la ahumado

Coquinas como pipas

#### PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecote de lomo alto selección Beewi (300gr) con patatas fritas caseras y pimientos de padrón

Lubina a la espalda con ajo tostado, ensalada verde y patatón

Poke Beewi con base de arroz, edamame, wakame, mango, pepino, aguacate y salmón

#### POSTRE

Variado de postres

#### BEBIDAS

Agua, refrescos o cerveza (2 por persona)  
Viña Pedrosa Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero (1 botella para 4 personas)

Leiras Albariño, D.O. Rías Baixas (1 botella para 4 personas)

\*Café incluido

80€

\*Para alergias o intolerancias, consultar al personal





## MENÚ IV

Mínimo 30 personas

### FINGER FOOD

Gozas con salsa sriracha y sésamo

Croquetas de jamón serrano

Tartar de aguacate y tomate con vinagreta de lima y chile rojo

Mini hamburguesa de ternera con queso y bacon

Taco Mexicano de pulled pork con salsa ranchera y pico de gallo

Brioche de carillda estofada y mayonesa de piparras

Brochetas de pollo yakitori

Pan bao de calamares con alioli

### POSTRE

Brownie

### BEBIDAS

Ilimitadas hasta el servicio de postre  
Agua, Cerveza, Vino y cava.

75€

\*Para alergias o intolerancias, consultar al





## MENÚ V

Mínimo 10 personas

### ENTRANTES A COMPARTIR

Pan ali-oli y aceitunas

Ensalada de tomate rosa mallorquín con ventresca, olivas negras y AOVE

Mejillones al curry rojo

Calamares a la andaluza

### PRINCIPALES A ELEGIR

Paella de pescado y marisco

Paella de carne

Paella de verduras

### POSTRE

Variado de postres

### BEBIDAS

Agua, refrescos o cerveza (2 por persona)

Viña Pomal tinto - Rioja Cr. (1 botella para 4 personas)

Vol d'Ànima de Rimat (ECO) ( 1 botella para 4 personas)

\*Café incluido

60€

\*Para alergias o intolerancias, consultar al personal

