



MENÚ GRUPOS Nº1

Mínimo 10 personas

45€ p.p.

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas

Crema de zanahoria con aroma de trufa y pipas tostadas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de atún con aguacate

Tostas de berenjena con queso de cabra

Taco de pulled pork con salsa ranchera y cebolla encurtida

PRINCIPALES:

Medallones de solomillo ibérico con salsa de Pedro Ximenez, patata gajo y setas salteadas

Curry thai de verduras con crema de coco

Confit de pato con chutney de mango y patata gajo

Merluza asada con carbón de yuca y verduras salteadas

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO PARA ELEGIR

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza D.O. Rioja (1 botella para 4 personas)

Vino Blanco: Legaris, Verdejo D.O. Rueda (1 botella para 4 personas)

CAFÉ



MENÚ GRUPOS Nº2

Mínimo 10 personas

50,00 p.p.

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas y alioli

Crema de calabaza con sésamo tostado

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de ibéricos con pan de cristal y tomatada

Foie micuit con compota de manzana y tostadas

Ceviche de langostinos con papaya y aguacate

PRINCIPALES (a elegir):

Carrillada ibérica al vino tinto, puré de patata y espárragos salteados

Bacalao en papillote con cama de patatas y espinacas y alioli de ajos negros

Rulo de pavo relleno de setas y pistachos con salsa de trufa y puré de zanahoria

Noodles con verduras de temporada y salsa wok

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO A ELEGIR:

Vino Tinto: Legaris Roble D.O. Ribera de Duero (1 botella para 4 personas)

Vino Blanco: La Duda, Godello. (1 botella para 4 personas)

CAFÉ



MENÚ GRUPOS Nº3

55,00€ p.p.

Menú para un mínimo de 10 personas

APERITIVO

Combo de pan, aceitunas y alioli

Crema de marisco con aceite de gambas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomatada

Foie micuit con compota de manzana y tostadas

Canelon XL de carrillada al Pedro Ximenez

PRINCIPALES (a elegir):

Medallones de solomillo de ternera setas salteadas y en tempura

Picaña de ternera gallega asada en su jugo, cremoso de patata y verduras

Filetes de lubina asados con verduras salteadas y puré de apio.

Curry thai de tofu con raolas de verduras y arroz basmati

POSTRES

Variado de postres

BEBIDA

Agua, cerveza y refrescos (dos por persona)

VINO A ELEGIR:

Vino Tinto: Viña Pomal Selección 500 D.O. Rioja (1 botella para 4 personas)

Vino Blanco: Leiras. Albariño. (1 botella para 4 personas)

CAFÉ



MENU 4 FINGUERFOOD

45,00 € por persona

Menú para un mínimo de 10 personas

Gyosas con salsa sriracha y sésamo

Minihamburguesas de ternera con queso y bacon.

Taco mejicano de atún marinado con guacamole y pico de gallo

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

Rulo de pato Pekín

Brioche de carrillada estofada y mayonesa de piparras

Brochetas de pollo yakitori

Pan bao de pull pork

Tarta de queso con arándanos

BEBIDAS (bebidas ilimitadas hasta el servicio de postres)

Agua, cerveza, refrescos, vino, vermut, cava.



MENU 5 FINGUERFOOD

Menú para un mínimo de 10 personas
50,00€ p.p.

Gilda de anchoas

Jamón ibérico con pan de cristal y tomatada

Brocheta de pastrami con mozzarella, cherrys y pesto de albahaca

Tosta de salmón marinado con mantequilla de eneldo y masago

Micuit con compota de manzana

Tosta de berenjena con queso de cabra

Minihamburguesa de roastbeef de picaña con salsa de mostaza

Mini pan bao de pato confitado

Pincho de solomillo en pan de cristal

Brownie

BEBIDAS (ilimitadas hasta el servicio del postre)

Agua, cerveza, refrescos, vino, vermut, cava.