



NAVIDAD 2019

MENÚS DE EMPRESA



MENÚ INCIENSO

Entrantes a compartir:

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de burrata

Terrina de foie gras



Plato principal a elegir:

Merluza con crema de espinacas
y espinacas con ibérico

ó

Solomillo de vaca madurada
con guiso de setas de temporada



Chocolate 2.0

Café, infusiones y dulces navideños

Bodega

Su elección de:

Vino blanco

Protocolo - Airén y Macabeo
Dominio de Eguren, Castilla

Ágora Viognier
Bodegas Arúspide, Castilla

Vino tinto

Protocolo Tempranillo
Dominio de Eguren, Castilla

Ágora Mac. Carbónica Tempranillo
Bodegas Arúspide, Castilla

Cava Los Calares

Bodegas Arúspide, Castilla

40 €

IVA incluido



MENÚ MIRRA

Entrantes a compartir:

Surtido de ibéricos
Croquetas de carabineros
Ensalada de burrata



Lubina con escalibada de verduras



Carrillera de cerdo ibérico
y puré Robuchon



Chocolate 2.0

Café, infusiones y dulces navideños

Bodega

Su elección de:

Vino blanco

Protocolo - Airén y Macabeo
Dominio de Eguren, Castilla

Ágora Viognier
Bodegas Arúspide, Castilla

Vino tinto

Protocolo Tempranillo
Dominio de Eguren, Castilla

Ágora Mac. Carbónica Tempranillo
Bodegas Arúspide, Castilla

Cava Los Calares

Bodegas Arúspide, Castilla

47 €

IVA incluido



MENÚ ORO

Snacks de bienvenida:

Croquetas de jamón ibérico
Mini hamburguesa “a mi manera”

Menú

Terrina de foie gras

Menestra de setas y yema de huevo

Merluza, suquet y verduritas de antaño

Paletilla de cordero lacada con patata baby

Anarquía frutal

Chocolate 2.0

Café, infusiones y dulces navideños

Bodega

A. Tellería

Bodegas Campante, Ribeiro

Casa Castillo Monastrell

Bodegas Casa Castillo, Jumilla

Cava Los Calares

Bodegas Arúspide, Castilla

54 €

IVA incluido

