



C A T E R I N G

## PRECIOS

- Precio por persona SIN IVA
- Pedido mínimo 20 personas
- Menú único por pedido. SI SE PIDEN 2 OPCIONES SUPLEMENTO DEL 50%
- Incluye Refrescos, cerveza y agua mineral.
- Bodega: Vino tinto Montelciego Crianza y vino blanco Rueda verdejo Goleta Azul.
- Café después del servicio
- No incluye mobiliario, lo suministrará el espacio. SI INCLUYE MANTELERIA
  
- **72€ PRECIO POR PERSONA** (aperitivo, primer plato, principal y postre)
- **86€ PRECIO POR PERSONA DE VIERNES NOCHE A DOMINGO**
- Añadir entrante +14€ persona
- Servicios de menos de 40 personas **SUPLEMENTO DE 15€ PERSONA.**
- Precio **BARRA LIBRE** 12€ PRIMERA HORA, 9,00€ SIGUIENTES HORAS

## CUSTOM-MADE

- Servicio de personal de cocina y camarero INCLUIDO. 1 cada 10 personas. El servicio durará 2 horas.
- Incluye menaje, vajilla y cristalería necesaria
- 1 camarero cada 10 personas



# MENU SENTADOS



**PRECIO MENÚ L a V 72€ PERSONA**  
**PRECIO MENU SABADO 86€ Persona**  
**Mobiliario NO INCLUIDO**  
**Mesa,mantel,silla básica +20€PERSONA**

## **APERITIVO (4pzas a escoger de la lista de productos O EJEMPLO)**

- Bebida de bienvenida (Refrescos, cerveza, vino tinto y blanco.
- Tablas de quesos internacionales y Jamón ibérico y lomo con piquitos
- Blinis de bombones de salmón y esferificación de oliva

## **PRIMER PLATO (Elegir uno)**

- Mil hojas de manzana caramelizada con foie
- Burrata con salmorejo, canónigos, tomate rosa y vinagreta de PX
- Ensalada de ceviche de pescadito con aguacate y mango
- Verduritas a la parrilla con salsa romesco y puerro crujiente
- Tartar de salmón con aguacate y zumo de lima
- Crema de verduras

## **PLATO PRINCIPAL**

- Carrilleras ibéricas al PX
- Risotto de codorniz con setas y galleta de parmesano
- Salmón aromático al vacio con salsa ponzu y verduras glaseadas
- Merluza con salsa de pimientos y verduras al dente
- Ragú de secreto ibérico con arroz salvaje y parmentier de calabaza
- Tataki de ternera
- Roast Beef con salsa de ciruelas, patatitas a lo pobre y espárragos tempurizados (+3,00€)
- Solomillo con salsa de foie, verduras glaseadas y patatitas a las finas hierbas (+3,00€)

## **POSTRE**

- Brownie con helado de pistacho
- Mini cheese cake con frutos del bosque
- Mini couland de chocolate negro o blanco con helado
- Tarta de manzana con helado de vainilla y nueces
- Hojaldre con crema y frambuesas
- Tartaleta de mantequilla casera con fruta de temporada y crocanti de almendras