



Menús para comuniones 2008

Menu 1

Milhojas de foie y pollo en escabeche con manzana caramelizada
Salmón marinado con crema de hinojo, lima y caviar
Lubina con alcachofas, navajas y crema de ajo asado
Solomillo de buey ahumado con arroz cremoso y setas
Savarín de cítricos y fruta de la pasión con helado de yogur y pimienta
Precio: 70.00 € (7% IVA no incluido)

Menu 2

Pulpo asado con espuma de patata ahumada y pimentón (aperitivo)
Ajoblanco de piñones con guiso de codorniz
Lomo de rape con salteado de espárragos y gazpachuelo
Bizcocho de calabaza y naranja, helado de especias y yogur
Precio: 52.00 € (7% IVA no incluido)

Menu 3

Gazpacho de naranja con aceituna negra y bacalao (aperitivo)
Ensalada de boletus y jibia con mahonesa de trufa
Presa ibérica con puré de cebolleta y ensalada de pera y berros
Crema de caramelo con plátano salteado y coco
Precio: 52.00 € (7% IVA no incluido)

Menu 4

Sopa fría de puerro y coco con concha fría y aire de lima (aperitivo)
Milhojas de foie y pollo en escabeche con manzana caramelizada
Carrillada de cerdo ibérico con patata cremosa y verduras salteadas
Semicrudo de chocolate con sorbete de piña asada
Precio: 48.00 € (7% IVA no incluido)

Menús para los más pequeños

MENÚ A

Entradas variadas (a elegir entre ensaladilla, langostinos, croquetas, embutido y empanadillas)
Filete empanado con patatas fritas (a elegir entre ternera o pollo)
Semicrudo de chocolate con helado de vainilla
Precio: 20.00 € (7% IVA no incluido)

MENÚ B

Entradas variadas
(a elegir entre ensaladilla, langostinos, croquetas, embutido y empanadillas)
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas o verduras salteadas
Semicrudo de chocolate con helado de vainilla
Precio: 25.00 € (7% IVA no incluido)

NOTA: El menú incluye aperitivo, agua, vino blanco o tinto de la casa, café y mignardises.

Capacidad máxima 75 personas.