

MENUS DE

GRUPOS/BANQUETES

2016

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPO "1"

PRIMERO

Ensalada con naranja valenciana, aguacate y queso ahumado

SEGUNDO

Fricandó de Ternera con Parmentier de Boniato

POSTRE

Sorbete de Limón a la Menta

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,

Café o Infusiones

39.-€ /PAX+IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "2"

PRIMERO

Timbal de Verduritas, manzana y pollo con una vinagreta de mostaza, módena y miel

SEGUNDO

Tronco de Merluza al Zig-Zag con Salteado de Setas y Almejas.

POSTRE

Crema Catalana

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,

Café o Infusiones

42.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "3"

APERITIVO PARA COMPARTIR

Ensalada de colores
Surtido de embutidos Ibéricos con pan de coca y tomate
Torre de salmón y pepino con queso
Croquetitas de jamón
Fideuà Marinera (degustación)

Cerveza, Vino, Refrescos, Aguas Minerales

PRINCIPAL

Meloso de Ternera con salsa Madeira y Parmentier de Boniato y Bolero de Patata

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,
Café o Infusiones

46.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "4"

PRIMERO

Ensalada de Judías Verdes con Nueces de Macadamia, Trufa, Jamón de Pato
& Vinagreta de piñones y Módena

ó

Ensalada de setas variadas con virutas de Foie y vinagreta de frutos secos

SEGUNDO

Salmón al Papillote con cava

ó

Solomillo Ibérico de cerdo con salsa a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta Tatin de Manzana y Caramelo

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,

Café o Infusiones

48.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "5"

PRIMERO

Góndola de piña y hojas seleccionadas con langostinos y vinagreta de maracuyá
ó
Crema de Ceps con Royal de Foie

SEGUNDO

Mil hojas de Solomillo de Buey con Ceps, Salsa de Trufas & Atillo de Espárragos con Bacon
ó
Lomo de Bacalao asado con Manzana al "All i Oli" de Miel y Parmentier de Col i Flor.

POSTRE

Brownie con helado

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)
1/3 Bot/pax
Aguas Minerales, Café e Infusiones

53€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "6"

PRIMERO

Ensalada de magret de pato ahumado y medallones de queso con vinagreta de frutas de la pasión

ó

Timbal de verduritas salteadas con setas y foie polé

SEGUNDO

Cordero al horno dorado en salsa de vino tinto acompañado de queso Idiazábal y bacon

ó

Cola de Rape reducida en salsa fina de almendras

POSTRE

Tiramisú de la Casa, con Crema Inglesa

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones

& Petit Fours

56.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "7"

(TAPAS) SERVIDO EN MESA

Este Menú no necesita elección previa de Platos

MÁXIMO: 100 PAX

FRÍAS

Ensalada Verde de Colores
Surtido de Embutidos Ibéricos & Cornet de Pà amb Tomàquet
Enrollado de Sobrassada con Queso y Miel
Canapé de Salmón Ahumado
Habras baby con jamón Ibérico
Mini Pudding de bacon y queso
Mini Blinis de calabacín y romesco

CALIENTES

Pinchos de Langostinos con gabardina y romesco
Croquetitas de Ceps
Mini pudding de escalibada
Pulpo "A Feira"
Pollo "Yakitori" con Salsa de Soja
Queso Brie Empanado con Naranja Confitada & Mermelada de Frambuesa
Pinchos de Solomillo de Ternera con cebolla
Arroz Negro con Sepia & Mejilones

POSTRES

(Degustación)

Trufas – Tocinillos del Cielo – Sacher Torte

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

59.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "8"

APERITIVO

Cucurucho de Verduras Fritas
Surtido Variado de Mini Canapés

PARA COMPARTIR

Buñuelos de Bacalao
Mini Pudding de Bacon y Queso
Virutas de Jabugo con Pan con Tomate
Tostadita de Escalibada con Anchoas de l'Escala

SEGUNDO

Entrecot de Ternera al Oporto con coulant de patata y manzana
ó
Tronco de Merluza al zig-zag con variado de Setas y Almejas

POSTRE

Mousse de chocolate Guanaja, Vainilla y Crujiente de Macadamia

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

61€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "9"

ENTRANTE

Ensalada de Foie fresco con caramelo de vinagre de Módena y frutos rojos

PRIMER PLATO

Hojaldre en nido de espárragos trigueros, roast beef y parmesano

ó

Crema de Cigalas con trocitos de Mero y aceite de trufa

SEGUNDO PLATO

Cordero rustido en su jugo con Escalonias Glaseadas & Puré de Boniatos

ó

Rodaballo a la Parrilla con "*Brunoise*" de Verduras, Salsa Romesco
& Brocheta de Langostinos

POSTRE

Semi-esfera de almendra y Marrón Glacé

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

68.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "10"

APERITIVO

Pasado o servido en Mesa

Mini Canapés Variados
Chupa Chups de Foie con pistacho y caramelo
Tostaditas de Escalibada con Anchoas de l'Escala

Cerveza, Vino, Refrescos, Aguas Minerales

ENTRANTE

Tartar de Bogavante y Mango con Vinagreta de Cítricos

PRINCIPAL

Vieiras envueltas en Bacon sobre un nido de Judías Verdes y Setas con Tomate Cassé
al Aceite de Trufa

SEGUNDO

Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Oporto, Escalonias Glaseadas y Sitake

POSTRE

Encerradito de Coco y Piña

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

74.-€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ GRUPOS "11"

ENTRANTE

Lingote de foie con manzana caramelizada y mermelada de higos

ó

Ensalada de langostinos con tartar de champiñones y aguacate con vinagreta de pera

PRIMERO

Caldereta de rape a banda

ó

Risotto de Foie con Ceps & Espárragos

SEGUNDO

Rodaballo con "Coulis" de Ajos Tiernos, Cremoso de Patata & "Ratatouille"

ó

"Tournedó" de Filete de Ternera con Salsa al "Priorat" & Setas de temporada

ó

Magret de Pato acompañado de puré de manzana, arroz con pasas y piñones

POSTRE

"Biscuit" Glasé con Chocolate Caliente

BODEGA

Cava Portell Rosé Trepát o Blanco

Vino Tinto: Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones

& Petit Fours

75€ + IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ ESPECIAL VEGETARIANO

Las Opciones Vegetarianas pueden combinarse entre sí para definir una opción vegetariana final que será la que tomarán todos los vegetarianos del grupo.

OPCION A

PRIMERO

Encerradito de Calabacín con Tomates Provenzal,
Cebolla Confitada y Espinacas Frescas

SEGUNDO

Paella de la Huerta
(Alcachofas, guisantes, zanahoria, champiñones y espárragos trigueros)

POSTRE

Crema Catalana

OPCION B

PRIMERO

Ensalada Griega
(Pimientos, tomates, cebollas, olivas, queso feta y mermelada de tomate)

SEGUNDO

Lasagna de verduras gratinada con salsa bechamel

POSTRE

Helados Artesanales

OPCION C

PRIMERO

Parrillada verduras naturales con romesco

SEGUNDO

Hamburguesa de Tofu con verduras

POSTRE

Fruta del tiempo

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

Opción 1

APERITIVO INFANTIL

Patatas Chips

Olivas

Croquetas de Jamón

Barra Libre de Refrescos

PRIMERO

Pasta a elegir

ó

Canelones de carne con Salsa Bechamel

SEGUNDO

Solomillo de Ternera acompañado de Patatas Fritas

ó

Escalopa de Ternera acompañado de Patatas Fritas

POSTRE

"Brownie" de Chocolate & Nueces con Helado de Vainilla

ó

Variado de Helados artesanales

BEBIDA

Aguas, refrescos, zumos

37€ +IVA (10%)

Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

Opción 2

PLATO PRINCIPAL

Macarrones a la Bolognesa

ó

Escalopa de Ternera acompañado de Patatas Fritas

POSTRE

"Brownie" de Chocolate & Nueces con Helado de Vainilla

ó

Variado de Helados artesanales

BEBIDA

Aguas, refrescos, zumos, etc.

25€ +IVA (10%)
