

Menú de Empresa 1

Aperitivos Centro Mesa

Patatas al Montón con Jamón Ibérico y Huevos Rotos
Tosta de Escalibada con Miga de Bacalao
Ensalada César Gourmet de Pollo
Croquetón de Ave y Setas

Plato Principal

Solomillo Ibérico a la Miel y Mostaza Antigua
o
Suprema de Salmón al Grill con Guarnición

Tarta Casera de Queso, Frutos Rojos
y Crujientes de Galleta

Bebidas: Vino Tinto, Blanco, Lambrusco,
Refrescos, Cervezas, Cava o Sidra, Café o Infusión
Otras salsas para el solomillo: Pimienta o Setas

Precio del menú: 28 € iva incluido

Menú de Empresa 2

Aperitivos Centro Mesa

Ensalada de Rúcula con Queso de Cabra,
Garrapiñado de Nueces y Piñones
Aderezado con Vinagre de Módena
Calamar Nacional Crujiente
con All i Oli de Mango
Tosta Cremosa de Salmón Ahumado

Plato Principal

Magret de Pato con Reducción de Frutos Rojos
o
Lomo de Lubina sobre Cremoso de Alcachofa
y Crujiente de Ibérico

Coulant de Chocolate sobre Crema de Vainilla

Bebidas: Vino Tinto, Blanco, Lambrusco,
Refrescos, Cervezas, Cava o Sidra, Café o Infusión

Opción cambio por Entrecot para todos los
Comensales

Precio del menú: 31 € iva incluido

Menú de Empresa 3

Aperitivos centro Mesa

Vasito de Vichyssoise con Virutas de Jamón
Ensaladilla Marinera
Mejillones al Vapor
Ensalada de Brotes Verdes con Pollo Braseado
y Salsa di Roma

Plato Principal

Degustación de 2 Arroces a Elegir:
Senyoret, Paella Alicantina, Magro con Verduras,
Paella Valenciana de Pollo, Conejo con Ajetes
Tiernos y Garbanzos o Fideuá a la Marinera

Panacota Tres Chocolates

Bebidas: Vino Tinto, Blanco, Lambrusco,
Refrescos, Cervezas, Cava o Sidra, Café o Infusión

Combinado primeras marcas: 4,50 €