

## Menú de Empresa 1

Aperitivos en centro de mesa

- Tomate trinchado con ventresca de atún
  - Croquetas caseras
- Patatas al montón con jamón ibérico y huevos rotos
- Coca de morcilla con piñones

Solomillo ibérico con cebolla caramelizada, brie y vinagre de Módena acompañada de patata gajo y fagot de espárragos

\*Opción de pescado concretando número  
(Suprema de salmón fresco grill con all i oli de mango)

Tarta casera de queso crema, frutos rojos y crujiente de galleta

Bebidas incluidas:

Vino tinto rioja, vino blanco, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado:

**28€** IVA Incluido

## Menú de Empresa 2

Aperitivos en centro de mesa

- Ensaladilla marinera con anchoa
- Rueda de jamón ibérico de recebo con queso manchego
- Coca de pisto con atún
- Ensalada bouquet César de pollo con crutons y bacón

Carrillera de ternera en reducción de tinto

\*Opción de pescado concretando número  
(Lomo de lubina sobre cremoso de trigueros y crujiente de jamón)

Copa de profiteroles con helado de vainilla y chocolate

Bebidas incluidas:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado:

**30€** IVA Incluido

## Menú de Empresa 3

Aperitivos en centro de mesa

- Fritura de pescaditos y calamares
- Patatas primor con all i oli y tomate
- Ensalada mediterránea con duo de salsas
  - Coca amb toñina

Duo de arroces a elegir:

A banda, senyoret, magro y verduras, alicantina

Panacota de 3 chocolates

Bebidas incluidas:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado:

**27€** IVA Incluido

## Menú de Empresa 4

Aperitivos en centro de mesa

- Rueda de lomo ibérico y queso manchego curado
- Croquetas caseras de ave y jamón
- Ensalada gourmet de queso de cabra con cebolla caramelizada, nueces y piñones
- Patatas al montón con jamón ibérico, pimienta y huevos rotos

Entrecote de ternera de pasto grill con patatas de río y pimientos de Gernika  
o

Saquitos de lomo de merluza de volanta sobre crema de puntas de espárragos verdes

Pastel San Marcos con tulipa de helado de turrón

Bebidas incluidas:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado:

**34€** IVA Incluido

Copas: 5€ IVA Incluido

