

## 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 €