

MENÚS ESPECIALES GRUPOS



OPCIÓN N° 1

PRIMEROS

(En el centro a modo de picada)
Ensalada de queso menorquín con nueces.
Patatas bravas.
Pa amb oli de jamón.

SEGUNDOS

(Platos a elegir)
Pizza el pilar.
Pizza formatgere.
Pizza de jamón y champiñones.
Filete de ternera con salsa boletus.
Fritura de pescado.

BEBIDAS

Agua mineral.
Coto de hayas Tinto.
Lambrusco Rosado.
Coto de hayas Blanco.
Jarra de cerveza.
Café.

POSTRES

(A elegir)
Brownie de chocolate negro con helado de galleta.
Sorbete de limón y mandarina.

PRECIO

(Por persona)
23,50 € (IVA INCLUIDO)

OPCIÓN N° 2

PRIMEROS

(En el centro a modo de picada)
Ensalada de queso menorquín con nueces y mermelada de tomate.
Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate.
Espárragos trigueros con salsa romesco.
Croquetas variadas.

SEGUNDOS

(Platos a elegir)
Calamares a la plancha.
Solomillo de cerdo con salsa boletus.
Entrecote de ternera a la brasa 3 salsas.

BEBIDAS

Agua mineral.
Coto de hayas Tinto.
Lambrusco Rosado.
Coto de hayas Blanco.
Jarra de cerveza.
Café.

POSTRES

(A elegir)
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla.
Tiramisú de la casa.

PRECIO

(Por persona)
27,50 € (IVA INCLUIDO)

OPCIÓN N° 3

PRIMEROS

(En el centro a modo de picada)
Ensalada de queso menorquín con nueces y mermelada de tomate.
Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate.
Calamares a la romana.
Mejillones al vapor.

SEGUNDOS

(Platos a elegir)
Gallo de san pedro a la menorquina.
Confit de pato.
Entrecote de ternera a la brasa 3 salsas.

BEBIDAS

Agua mineral.
Coto de hayas Tinto.
Lambrusco Rosado.
Coto de hayas Blanco.
Jarra de cerveza.
Café.

POSTRES

(A elegir)
Brownie de chocolate negro con helado de vainilla.
Mil hojas de hojaldre con helado de galleta.

PRECIO

(Por persona)
28,50 € (IVA INCLUIDO)

OPCIÓN N° 4

PRIMEROS

(En el centro a modo de picada)
Ensalada de rulo de cabra.
Carpaccio de ternera con virutas de foie.
Calamares a la romana.
Mejillones a la plancha con soja.

SEGUNDOS

(Platos a elegir)
Calamar a la plancha.
Gallo de San Pedro a la menorquina.
Entrecote de ternera 3 salsas.
Lechona asada en su jugo.

BEBIDAS

Agua mineral.
Crianza D.O. Rioja Tinto.
Lambrusco Rosado.
Verdejo D.O. Rueda Blanco.
Jarra de cerveza.
Café y licores de la casa.

POSTRES

(Esta opción es para toda la mesa)
Mini surtido de postres.

PRECIO

(Por persona)
29,50 € (IVA INCLUIDO)

OPCIÓN N° 5

PRIMEROS

(En el centro a modo de picada)
Ensalada tibia de sepia y gambas.
Carpaccio de pulpo a feira.
Calamares a la andaluza.
Huevos rotos con jamón ibérico.

SEGUNDOS

(Platos a elegir)
Gallo de San Pedro frito con ajos y cebolla.
Tatakya de atún.
Entrecote de buey a la brasa.
Lechona asada en su jugo.

BEBIDAS

Agua mineral.
Rioja Crianza D.O. Rioja Tinto.
Lambrusco Rosado.
Verdejo D.O. Rueda Blanco.
Jarra de cerveza.
Café y Licores de la casa.

POSTRES

(Esta opción es para toda la mesa)
Mini surtido de postres.

PRECIO

(Por persona)
31,50 € (IVA INCLUIDO)

OPCIÓN N° 6

MENÚ PICADA-PINXOS

Escalivada con anchoas.
Surtido de croquetas caseras.
Tortilla de patata con allioli.
Cazuelitas de patatas bravas.
Calamar a la romana.
Huevo de codorniz con pimiento del padrón.
Champiñones rellenos de jamón ibérico y mozzarella.
Brocheta de pollo teriyaki.
Salmón con queso fresco.
Pizzas variadas.

BEBIDAS

Agua mineral.
Coto de hayas Tinto.
Lambrusco Rosado.
Coto de hayas Blanco.
Jarra de cerveza.
Café.

POSTRES

Surtido de postres de la casa.

PRECIO

(Por persona)
25,50 € (IVA INCLUIDO)

El precio incluye una botella de vino o jarra cada 3 personas. En caso de superar el número, deberán ser abonadas.

Los menús se deben decidir e informar como máximo dos días antes de la fecha del evento, en caso contrario no podemos garantizar la disponibilidad.



Info / Reservas: al Tel 971 48 03 14