



Menus

2016/1

Buffet de crudités (lechugas, maíz, pepino, pimiento, tomate, atún y huevo duro)

Buffet Mínimo 10 personas

Crema de marisco con arroz salvaje y picatostes

Hojaldre de foie y mango con mezclum de lechugas, maíz y tomate cherry

Espárragos con salmón en base de lechugas con aceite de eneldo

Pollo asado con patata al horno, pimiento asado y alioli

Confit de pato con compota de manzana

Redondo de ternera con champiñones y patata al caliu

Carrillera de cerdo ibérico confitada con puré de patata al aceite de trufa

Macedonia natural con helado de vainilla

Tarta de Santiago con chupito de moscatel

Duo de Chocolate

Cúpula de arroz con leche

Tarta tatín

Aguas minerales

Viñas del vero (DO Somontano) blanco o tinto

Café e infusiones

Precio por persona: 25€ iva incluido

Los primeros se pueden sustituir por pica pica (1 plato cada 4 personas).

- Tabla de ibéricos con pan con tomate
- Cazuelita de risotto de setas
- Brochetas japonesas Yakitori
- Mini croquetas de cocido

Suplemento de pica pica: 4€

***Sólo se acepta mismo menú para todos los comensales, consultar excepciones.**