

MENU PARA GRUPOS

A PARTIR DE 9 COMENSALES

MENU 36

- PLATOS AL CENTRO DE LA MESA-----
- APERITIVOS DEL DIA.
 - JAMON DE BODEGA CON TOSTAS DE PAN CON TOMATE.
 - TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA ROMESCO.
 - COCA "CESAR SALAD STYLE".
 - SHIITAKE, PAPADA, PARMENTIER Y HUEVO FRITO.
-
- LOS TACOS DE COSTILLA DE GOCHU GLASEADA CON CHUTNEY, HIERBAS Y MANGO PICANTE.
-
- TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS.

BODEGA SELECCIONADA, AGUA, PAN Y CAFE INCLUIDO.

MENU 48

- PLATO INDIVIDUAL-----PLATOS AL CENTRO DE LA MESA-----
- APERITIVOS DEL DIA.
 - PATE DE CAMPAÑA.
 - CROQUETAS CREMOSAS DE IBERICO
 - STEAK TARTAR Y PIMIENTO ROJO AGRIDULCE
 - PULPO, MORCILLA DE ARROZ Y QUESO AHUMADO.
-
- PESCADO DE ROCA, EMULSION CITRICA DE SUS ESPINAS.
- O
- COSTILLA DE VACUNO, CALABAZA Y BONIATO.
-
- COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRA.

BODEGA SELECCIONADA, AGUA, PAN Y CAFE INCLUIDO.

LOS MENUS PUEDEN ESTAR SUJETOS A CAMBIOS EN FUNCION DE LOS PRODUCTOS QUE NOS ENCONTRAMOS CADA DIA EN EL MERCADO.