



## MENÚS DE EMPRESAS 2012



## *El Cóctel*

### **Bebidas..... 6.00**

Durante el servicio de su cocktail se ofrecerá una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos.

### **Suplemento Cava ..... 2.50**

Deliciosas burbujas del color del oro...

### **Nuestras elaboraciones ..... 2.00/Variedad**

Tan solo tiene que escoger la cantidad y la variedad de los aperitivos que le resulten más adecuados para las características de su evento...

Coca de tomate

Croquetas de ceps

Croquetas de cocido

Montadito de jamón ibérico con pan con tomate

Mini pizzas variadas

Cazuelita de ensalada de marisco

Chupachups de foie con pera caramelizada

Brocheta de pollo y gamba con teriyaki

Cucharita de huevo con huevas

Maki de salmón y queso fresco con wasabi

Fondue de parmesano con grissini de cebolla

Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori

Brocheta de pulpo y patata con all i oli de pimentón ahumado

Mini chapatita de lomo con cebolla caramelizada y queso fundido

Lazos de platano macho con langostinos al curry

Langostino crujiente con mayonesa de bergamota

Tataki de atún con puré de guisantes mentolados

Cazuelitas de arroz meloso setas y pollo de corral al parmesano

Trufas de chocolate variadas

Miniaturas dulces

## *Los Coffee Breaks*

### Coffee Break Básico ..... 3.00

Café, Leche e Infusiones  
Agua Mineral

### Coffee Break Ligero ..... 5.00

Café, Leche e Infusiones  
Zumo de Naranja Natural  
Agua Mineral

### Coffee Break Dulce ..... 7.00

Café, Leche e Infusiones  
Zumo de Naranja Natural  
Bollería Variada y Bizcochos  
Agua Mineral

### Coffee Break Salado ..... 7.00

Café, Leche e Infusiones  
Zumo de Naranja Natural  
Mini Bocadillos de Pechuga de Pavo, Jamón de Teruel con Tomate y Queso Brie  
Agua Mineral y Refrescos

### Coffee Saludable ..... 9.00

Café, Leche Desnatada y de Soja e Infusiones  
Zumo de Naranja Natural  
Mini sándwiches de pan integral (Vegetal, Pechuga de Pavo y Queso Fresco)  
Fruta Preparada de Temporada

### Coffee Break Premium ..... 11.00

Café, Leche e Infusiones  
Zumo de Naranja Natural  
Bollería Variada y Bizcochos  
Mini Bocadillos de Pechuga de Pavo, Jamón de Teruel con Tomate, y Queso Brie  
Croissant de Mantequilla relleno de Salmón Ahumado  
Agua Mineral y Refrescos

## *Las Comidas o las Cenas*

### **MENÚ N° 1 .....25.00**

Ensalada templada de alcachofas y langostinos con vinagreta de sésamo.

Crujiente de codillo de cerdo con chutney de orejones

Coca de almendra con helado de chocolate y salsa de café

Aguas minerales

Vino tinto Viñas del Vero

Café o infusiones

### **MENÚ N° 2 .....25.00**

Ensalada de patata, pimiento escalibado y langostinos con salsa teriyaki

Risotto de setas y pollo de corral con queso parmesano

Fresas, pasión y pistachos

Aguas minerales

Vino tinto Viñas del Vero

Café o infusiones

### **MENÚ N° 3 .....27.00**

Parmentier de alcachofas con zamburiñas y praliné de piñones

Meloso de ternera con gnoccis y salsa de champiñones

Bizcocho de chocolate coulant con helado de vainilla

Aguas minerales

Vino tinto Viñas del Vero

Café o infusiones

**MENÚ Nº 4 .....27.00**

Centro de mesa

Ensalada mediterranea con conserva de atún casero

Ajoarriero de bacalao

Nuestras croquetas del cocido

Lomo de corvina asado con gazpachos manchegos de setas

Helado de nueces caramelizadas con filamentos crujientes y salsa de chocolate

Aguas minerales

Vino blanco Dinastía

Café o infusiones

**MENÚ Nº 5 .....29.00**

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

Centro de mesa

Ensalada de foie con rúcola y tomates en almibar

Brandada de bacalao con mousse de berenjenas y bizcocho de pimientos de piquillo

Saquitos crujientes de pollo y langostinos tandoori

Arroz rossejat de calamarcitos, ceps y morcilla.

Mousse de chocolate negro, sopa de limón y helado de bergamota

Aguas minerales

Vino blanco Dinastía

Café o infusiones

**MENÚ N° 6 .....35.00**

*(\*) Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada*

Centro de mesa

Ensalada templada de zamburiñas con rúcola, sésamo y salsa teriyaki

Huevos rotos con patata, foie y trufa

Mini crujientes de txistorra y queso de cabra

Lomo de bacalao con couscous de verduras y pilpil de especias

o

Nuestro tombet de cordero

Crema de vainilla con frutos rojos, ganache de chocolate y helado de eucalipto

Aguas minerales

Vino blanco Dinastía

Vino tinto Viñas del Vero

Café o infusiones

*(\*) Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada*

**Menú nº7.....38.00**

Ensalada de mar y huerta con citronella

Centro de merluza con chipirones, ajos tiernos y su jugo ligado

Carrillera de cerdo ibérico con trompetas de muerte y espuma de patata

Pasión por el chocolate blanco

Aguas minerales

Vino blanco Dinastía (DO Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)

Café o infusiones

---

**Menú nº 8.....42.00**

Sopita de foie con cecina de buey y trufa negra  
Taco de atún con humus de berenjena, brotes de rábano y soja  
Presa ibérica con tallarines de calamar y jamón  
Nieve sobre tierra (avellanas, chocolate y trufa)

Aguas minerales  
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)  
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)  
Café o infusiones

**Menú nº9.....48.00**

Ajo verde de pistachos con mango y vieira  
Lomo de lubina con azafrán, berberechos y jamón ibérico  
Turnedó de buey con falso risotto de patata y lentejas  
Frutas y chocolates en texturas

Aguas minerales  
Vino blanco Dinastía (DO Rueda)  
Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)  
Café o infusiones

**Los Complementos**

Licores (acompañando los cafés) .....1,00 €  
Trufas y miniaturas dulces .....2,00 €  
Cava El Miracle .....2,00 €  
Sorbetes (de limón al cava, mojito de ron, agua de valencia) .....3,00 €  
Tarta de celebración .....4,50 €

**IVA INCLUIDO**