

Nuestros Menús





Menú Navidad

Las celebraciones están muy cerquita ya y este año queremos esmerarnos aun más con **nuestro menú de Navidad**. No es cualquier día y no se puede almorzar cualquier plato





Comenzamos con cuatro entrantes

Pastel de Cabracho sobre hojas tiernas con mahonesa de Erizo

Ensalada de Magret de Pato con manzana asada, brotes tiernos, aderezada con salsa de yogurt y Vinagreta de Frutos Rojos con Martini

Trenza de Hojaldre de Salmón con Couli de Limón

Foie con Manzana Caramelizada





Continuamos con Platos Principales

PRIMER PLATO

Consomé de Buey con mini profiteroles de Trufa

SEGUNDO PLATO

Propieta de Lenguado rellena de crema de Marisco con jugo de mar, lima y coco

TERCER PLATO

Lomito de Cordero Lechal relleno, Ahumado, asado al horno bañado con jugo de campo y Foie

Precio por persona 32€





Los precios incluyen:

Menaje (vajilla, cristalería, cubertería).
Transporte, Montaje, recogida y limpieza.

****A todos los precios se les incrementará un 10% de iva***

Política de contratación:

Para la contratación del servicio se formalizará un contrato con las siguientes condiciones:

- * Entrega del 50% del total como depósito para confirmar servicio.
- * Pago de la diferencia 2 días antes del evento.

