

# Menús Grupos para Eventos



## Menú Eventos 1

### Aperitivos

Chips de verduras con sal cítrica  
Timbal de pulpo con patata y all i oli gratinado  
Croquetas melosas de Jamón Ibérico  
Ensalada de Mezclum con queso de cabra y tomate cherry's con  
vinagreta de frutos rojos y balsámico  
Gamba crispy con salsa suave de curry y coco

### Plato Principal a seleccionar

Suprema de merluza en suquet  
con almejas y patatas confitadas  
o  
Meloso de ternera con parmentier  
de patata y verduritas al wok

### Postre

Selva Negra

### Bodega POR PERSONA

2 consumiciones (refrescos, cerveza),  
1 botella de vino DO Penedès cada 3 personas.  
Aguas

**34,50 €/persona**

## Menú Eventos 2

### Aperitivos

Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y balsámico de frutos secos

Mini ensalada de rúcula, mozzarella y vinagreta de frutos rojos

Croquetas de jamón ibérico

Boquerón frito con mayonesa cítrica

Gamba crispy con salsa suave de curry y coco

### Plato Principal a seleccionar

Bacalao con base de tomate confitado y muselina de ajo

o

Redondo de ternera con su salsa con setas y verduritas

### Postre

Tarta crujiente de avellana

### Bodega POR PERSONA

2 consumiciones (refrescos, cerveza),

1 botella de vino DO Penedès cada 3 personas.

Aguas

**42,50 €/persona**

## Menú Eventos 3

### Aperitivos

Ensalada con magret de pato y frutos secos  
Surtido de croquetas  
Jamón ibérico con pan de coca y tomate  
Cajita de Gambita de San Lúcar  
Foir mi-cuit de pato con coulis de frutos rojos

### Plato Principal a seleccionar

Solomillo con su jugo con parmentier  
patata trufada y verduritas

o

Rape con salsa verde  
con almendras y almejas

### Postre

Rocher y chocolate crunch

### Bodega POR PERSONA

2 consumiciones (refrescos, cerveza),  
1 botella de vino DO Penedès cada 3 personas.  
Aguas

**49,50 €/persona**