



## MENÚS DE TRABAJO





## MENÚ TRABAJO 1

### **ENTRANTES A ELEGIR:**

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y GAMBAS AL AJILLO  
CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA CON QUESO DE  
CABRA  
WOK DE NOODLES CON VERDURAS Y SALSAS DE SOJA

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

DORADA CON COSTRA DE SÉSAMO Y BATATA  
BROCHETA DE PAVO A LA NARANJA  
CARRILLERA DE IBÉRICO AL OPORTO

### **POSTRES A ELEGIR:**

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA  
TARTA DE MOUSSE DE LIMÓN  
YOGURT DE LECHE FRESCA CON FRESA Y MENTA



### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL  
SELECCIÓN DE REFRESCOS  
CERVEZA  
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA  
CAFÉ O INFUSIÓN



## MENÚ TRABAJO 2

### **ENTRANTES A ELEGIR:**

ENSALADA DE RÚCULA CON QUINOA Y BULGUR CON  
ALIÑO DE LIMA Y CILANTRO

GUISO DE GARBANZOS Y ESPINACAS CON BACALAO  
TAGLIATELLE DE HUEVO AL FUNGHI

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

SALMON ASADO CON MOSTAZA DULCE

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA AL VINO TINTO CON  
CHUTNEY DE ZANAHORIA

SOLOMILLO DE IBÉRICO CON SALSA DE SETAS

### **POSTRES A ELEGIR:**

FRUTA PREPARADA DE TEMPORADA

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

YOGURT DE LECHE FRESCA CON MELOCOTÓN Y  
MARACUYÁ



### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN



## MENÚ TRABAJO 3

### **ENTRANTES A ELEGIR:**

ENSALADA DE CANÓNICOS CON QUESO BRIE CRUJIENTE  
CREMA DE CHAMPIÑONES CON JAMÓN IBÉRICO Y AROMA  
DE TRUFA

LASAÑA DE TERNERA CON TOMATE ESPECIADO

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

BACALAO A LA PROVENZAL CON ALMENDRAS  
ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL AL CURRY ROJO CON  
ARROZ BASMATI

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS ASADAS AL  
ROMERO

### **POSTRES A ELEGIR:**

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA  
BROWNIE DE CHOCOLATE CON COBERTURA CALIENTE  
PROFITEROLES CON CARAMELO



### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL  
SELECCIÓN DE REFRESCOS  
CERVEZA  
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA  
CAFÉ O INFUSIÓN



## MENÚ TRABAJO 4

### **ENTRANTES A ELEGIR:**

ENSALADA DE ESPINACAS CON SALMÓN AHUMADO Y

MAHONESA DE ENCURTIDOS

LENTEJAS A LA MARINERA CON MEJILLONES Y GAMBAS

GNOCCHI DE PATATA CON TOMATE Y PESTO GRATINADOS

CON BECHAMEL

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

SUPREMA DE LUBINA A LA BILBAÍNA CON ASADILLO DE

PIMIENTOS

MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA

ROSA

BROCHETA DE CORDERO ESPECIADO CON SALSA DE YOGURT

Y MENTA

### **POSTRES A ELEGIR:**

FRUTA DE TEMPORADA PREPARADA

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE CAFÉ

HOJALDRE CALIENTE DE MANZANA CON HELADO DE

VAINILLA



### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

CAFÉ O INFUSIÓN



# MENÚS DE TRABAJO

## CONDICIONES GENERALES

### PRECIOS POR PERSONA :

**MENÚ DE TRABAJO Nº1: 25,00 €**

**MENÚ DE TRABAJO Nº2: 29,09 €**

**MENÚ DE TRABAJO Nº3: 33,18 €**

**MENÚ DE TRABAJO Nº4: 37,27€**

### TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS MENÚS DE TRABAJO ESTÁN ELABORADOS PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 15 PERSONAS, EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL MENÚ ELEGIDO SERÁ COMÚN PARA TODOS LOS ASISTENTES DEL GRUPO ( EXISTE LA POSIBILIDAD DE ELEGIR EL SEGUNDO PLATO EL MISMO DÍA DEL SERVICIO ENTRE 2 DE LAS 3 OPCIONES QUE SE OFRECEN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 3 HORAS PARA GRUPOS DE HASTA 25 PAX. Y QUE CONLLEVARÁ UN SUPLEMENTO. CONSULTE CONDICIONES.
- RECUERDE NOTIFICARNOS CON ANTELACIÓN SI ALGUNO/A DE LOS ASISTENTES TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

### PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.