

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con tomate
Croquetas caseras de ceps y torta del Casar
Mejillones al verdejo con cebollita tierna
Salteado de pulpo, panceta y judías de Santa Pau
Coca de salmón marinado con mantequilla de eneldo

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Salmón al pesto bruto con coulis de ajos negros

Ó

Filet mignon de buey con panceta, risotto de celeri y mojo a la pimienta verde

POSTRE

Flan de chocolate blanco y maracuyá

47€ por persona

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Anchoas del cantábrico con pan de cristal
Croquetas caseras de jamón ibérico
Zamburiñas a la compostelana
Chipirones salteados con habitas y butifarra negra
Coca de burrata con compota de tomates y albahaca

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Suprema de lubina con carpaccio de gambas y espárragos al

jamón ibérico

Ó

Entrecote a la brasa
con verduras crujientes en panko y salsa romesco

POSTRE

Copa de cheese-cake con frutos rojos

47€ por persona

BEBIDAS:

Aguas minerales
Vino Idoia blanco
Vino Idoia tinto
Cafés e infusiones

Menús para grupos a partir de 10 personas.

Se elegirá un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.

Para grupos entre 10 y 60 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento

Para grupos de más de 60 personas se elegirá un plato principal de antemano, igual para todo el grupo.

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate
Dados de atún rojo con crema de salmorejo
Gambas crujientes con salsa de tamarindo
Dados de bacalao en tempura
Coca de caponata con mozzarella ahumada

PLATO PRINCIPAL (A escoger)

Milhojas de lenguado y txangurro con espinacas y salsa
bearnesa
Ó

Solomillo de ternera con jamón ibérico y torta del Casar.

POSTRE

Tartaleta casera de chocolate Valrhona 70% con flan de
chocolate blanco

55€ por persona

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Anchoas del cantábrico con pan de cristal
Canelones de espinacas, setas y trufa
Champiñones rellenos de bogavante
Escabeche de pez espada y gambas al miso rojo
Flores de calabacín en tempura rellenas de recuit

PLATO PRINCIPAL (A escoger)

Bacalao confitado con "suquet" de berberechos, judías de Santa Pau
y tripitas de bacalao
Ó

½ espalda de cordero a baja temperatura al aroma de miel, tomillo y
limón con parmentier y kale

POSTRE

Tarta casera de zanahoria
con crema inglesa de coco y helado de té matcha

55€ por persona

BEBIDAS:

Aguas minerales
Vino blanco Jean Leon Chardonnay
Vino tinto Jean Leon Petit Verdot
Cafés e infusiones

Menús para grupos a partir de 10 personas.

Se elegirá un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.

Para grupos de entre 10 y 40 personas el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento.

Para grupos de más de 40 personas se elegirá un plato principal de antemano, igual para todo el grupo.