



---

# MENÚS DE EMPRESA

---

“SORPRENDE”



## MENÚ A

### -ENTRADAS A COMPARTIR-

TIMBAL DE HUEVOS ROTOS CON PATATAS, GULAS Y JAMÓN

CROQUETAS IBÉRICAS SOBRE CASSÉ DE TOMATE

ENSALADA GRIEGA CON QUESO FETA Y VINAGRETA DE ORÉGANO

PASTEL DE PESCADO CON SALSA DE AZAFRÁN

\*\*\*\*

POLLO ASADO CON SALSA DE CERVEZA

Ó

MEDALLÓN DE MERLUZA CON SALSA AURORA

\*\*\*\*

TARTA DE SAN MARCOS

\*\*\*\*

PAN Y CAFÉ

\*\*\*\*

1 COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PRECIO: 22,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## MENÚ B

### -ENTRADAS A COMPARTIR-

BOCADITOS DE MORCILLA CON PIMIENTOS DE GUERNICA

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON MEZCLA DE LECHUGAS Y FRUTOS SECOS

TAHCHIN DE POLLO CON ARROZ BASMATI (PASTEL DE ARROZ Y POLLO)

\*\*\*\*

BROCHETA DE CERDO IBÉRICO CON VERDURAS Y SALSA TERIYAKI

Ó

TACO DE BACALAO ASADO CON SALSA ROMESCO

\*\*\*\*

TARTA DE TRES CHOCOLATES

\*\*\*\*

PAN Y CAFÉ

\*\*\*\*

1 COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PRECIO: 22,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## MENÚ C

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON GULAS

\*\*\*\*

CHULETÓN DE IBÉRICO GRATINADO CON BECHAMEL AL ORÉGANO

Ó

ATÚN SOBRE RATTATOUÍ CON SETAS DE TEMPORADA

\*\*\*\*

TARTA TIRAMISÚ CON HELADO DE CAFÉ

\*\*\*\*

PAN Y CAFÉ

\*\*\*\*

1 COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PRECIO: 24,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## MENÚ D

RISSOTO DE ALBAHACA CON TAQUITOS DE SALMÓN JUGO DE BOLETUS

\*\*\*\*

CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS AL VINO TINTO

Ó

BACALAO SOBRE PATATA Y Salsa DE MEJILLONES

\*\*\*\*

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

\*\*\*\*

PAN Y CAFÉ

\*\*\*\*

1 COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PRECIO: 26,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

### -INFORMACIÓN ADICIONAL-

MISMO MENÚ PARA TODO EL GRUPO

SALÓN PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS

PLATOS CERRADOS CON ANTELACIÓN

BODEGA COMPLETA 4€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

## **-ALÉRGENOS-**

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE  
LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO  
INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INESISTENCIA”.