



# Menú La Garena

## Entrantes a compartir

Cracker de tartar de salmón con aguacate, cebolla caramelizada y mahonesa de wasabi

Surtido de croquetas ibéricas y de boletus con chips de yuca

Brioche de mousse de foie, queso de cabra y cebolla caramelizada

Patatas confitadas con salsa brava

\*\*\*\*

Sorbete de limón al cava



\*\*\*\*



Lingote de calamar con carpaccio de tomate verde y germinados

O

Carrilleras al PX sobre puré trufado

\*\*\*\*

Coulant de chocolate con chocolate caliente y helado de vainilla

\*\*\*\*

Neire D.O. Rueda

Edulis Crianza D.O. Ca Rioja

Freixenet Brut D.O. Cava

Agua mineral, cerveza, refrescos y café



Precio 39,90€ IVA incluido



# Menú Tulé



## Entrantes a compartir

Langostinos en ensalada con aderezo de mango

Morcilla de Burgos y croquetas de centollo

Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso crema y mermelada de pitarra

Sándwich de abanico ibérico con chimichurri

\*\*\*\*

Sorbete de frambuesa al cava



\*\*\*\*



Salmón al horno con tapenade de aceitunas negras y jugo de curry verde

O

Solomillo ibérico al ajo tostado y panaderas

\*\*\*\*

Costrada de Alcalá sobre crema y tierra de cookie de frutos rojos y helado de violetas

\*\*\*\*

Neire D.O. Rueda

Edulis Crianza D.O. Ca Rioja

Freixenet Brut D.O. Cava

Agua mineral, cerveza, refrescos y café



Precio 41,90€ IVA incluido



isla de la Garena  
\*\*\*\*\* HOTEL





# Menú Formentera

## Entrantes a compartir

Maki de tartar de salmón ahumado con aguacate

Huevos rotos con patatas, foie y jamón

Croquetón de cordero lechal

Carpaccio de pulpo con patata y pimentón

\*\*\*\*

Sorbete de mandarina al cava



\*\*\*\*



Merluza hojaldrada con relleno de marisco y salsa americana

O

Lomo de ternera con batata caramelizada, jugo de tempranillo con mahonesa de miel y mostaza

\*\*\*\*

Milhojas de mousse de fresas y crujiente de chocolate

\*\*\*\*

Neire D.O. Rueda

Edulís Crianza D.O. Ca Rioja

Freixenet Brut D.O. Cava

Agua mineral, cerveza, refrescos y café



Precio 43,10€ IVA incluido



# Menú Balears



## Entrantes a compartir

Blinís de brandada de bacalao con chip de patata violeta

Bocaditos de Brie con mermelada de pimiento verde

Baos de rabo de toro desmigado

Surtido de ibéricos y quesos con pasas y nueces

\*\*\*\*

Sorbete de mojito de ron añejo

\*\*\*\*



Bacalao horneado sobre terciopelo de piquillos y patata confitada

O

Solomillo ibérico Wellington con frutas pasificadas

\*\*\*\*

Red Velvet con helado de chocolate blanco

\*\*\*\*



Neire D.O. Rueda

Edulis Crianza D.O. Ca Rioja

Freixenet Brut D.O. Cava

Agua mineral, cerveza, refrescos y café



Precio 46,90€ IVA incluido



# Para Después



Para después (pre-contratado para todos lo mismo):

\*Barra libre: mínimo dos horas 18,90€ iva incluido por persona adulta las 2 horas.

Hora extra 9,50€ iva incluido por persona adulta (mínimo a facturar 30 adultos)

\*Tickets:

Copas 8,20€ iva incluido por persona adulta.

Refrescos/ Cervezas 3,40€ iva incluido por persona.

Tickets 1 por persona = 1 hora más en el salón desde que termina el banquete.

Tickets 2 por persona = 2 horas más en el salón desde que termina el banquete.

\*Dj mínimo dos horas 520€ iva incluido. hora extra 180€ iva incluido.

\*Posibilidad de poner música en el salón sin coste.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

-Mismo menú para todos los asistentes.

-Se confirmará número exacto de invitados y número de carnes y pescados 72 horas antes de la celebración del evento.

-Salón privado a partir de 25 personas.

## 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 inexistencia”.