



MENÚS DE EMPRESA

“SORPRENDE”



-MENÚ LA GARENA-

INCLUYE CUATRO ENTRANTES A COMPARTIR, UN PRINCIPAL, POSTRE, CAFÉ Y UNA CONSUMICIÓN.

ENTRADAS A COMPARTIR

ENSALADA GRIEGA CON QUESO FETA Y VINAGRETA DE ORÉGANO
ENSALADA MEDITERRÁNEA CON LECHUGAS VIVAS Y FRUTOS SECOS
CARPACCIO DE VACA CON PESTO Y PARMESANO
BERENJENAS FRITAS CON SALSA DE SOJA
TIMBAL DE HUEVOS ROTOS CON PATATAS, GULAS Y JAMÓN
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO
BOCADITOS DE MORCILLA CON PIMIENTOS DE GUERNICA
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO

PRINCIPAL

BACALAO ASADO, GUISANTES Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS SALTEADOS
MERLUZA A LA SIDRA Y MANZANA CAMELIZADA
TATAKI DE ATÚN, SÉSAMO Y MAHONESA DE WASABI
SOLOMILLO DE CERDO, HIERBAS AROMÁTICAS, JUGO DE UVA PASA Y PATATAS CONFITADAS
CARRILLERA IBÉRICA ESTOFADA AL PX Y PURÉ TRUFADO
PICANTÓN LAQUEADO, PATATA PANADERA Y LOMBARDA CAMELIZADA

POSTRE

TARTA SAN MARCOS
CREMOSO DE YOGUR CON FRUTAS DE TEMPORADA
TARTA TRES CHOCOLATES
MOSAICO DE FRUTAS DE TEMPORADA

BEBIDA

COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO
PAN Y CAFÉ

PRECIO: 23,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

-MENÚ HENARES-

ENTRANTE

MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON LANGOSTINOS

PRINCIPAL

MERLUZA CON VELOUTÉ DE BERBERECHOS

O

SOLOMILLO DE CERDO GRATINADO AL AJO TOSTADO

POSTRE

TARTA TIRAMISÚ CON HELADO DE CAFÉ

BEBIDA

COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PAN Y CAFÉ

PRECIO: 25,00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

-MENÚ REYES CATÓLICOS-

ENTRANTE

ARROZ MELOSO CON ABANICO IBÉRICO

PRINCIPAL

SALMÓN SOBRE PATATA CON COSTRADA DE ACEITUNA NEGRA

O

ESCALOPAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON JUGO DE BOLETUS Y CRUJIENTE DE SETAS

POSTRE

CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE COCO

BEBIDA

COPA DE VINO, AGUA MINERAL, CERVEZA O REFRESCO

PAN Y CAFÉ

PRECIO: 29,90€ 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 4,50€ 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”.