



MENU ART

Entrantes (a compartir en el centro de la mesa cada 4 pax.)

Huevos rotos con jamón serrano y queso mahones
Ensalada de queso de cabra rebozado en pistacho, manzana, frutos secos y miel
Camembert gratinados al horno con sobrasada y miel

Plato principal (a escoger uno por persona)

Costillar de cerdo glaseado en Guinness
O
Hamburguesa casera de Angus 200gr, guacamole, queso de cabra y cebolla caramelizada
O
Brocheta de rape y langostinos en salsa Satay con arroz Basmati y verdura en tempura

Postre (a escoger uno por persona)

Tarta de zanahoria casera, Bannoffe, Tarta de Oreo o Brownie con helado

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas
Maridaje de vino:
Vino tinto: Baigorri Crianza D.O. Rioja o Cepa Gavilán. D.O. Ribera del Duero
Vino blanco: ¡Ea! IGP Castilla o Marieta Blanco D.O. Rias Baixas o Shaya D.O. Rueda
Vino rosado: Jardins Rosé D.O. Empordà o El Columpio. V.T. Mallorca

Precio: 30€/persona





MENU BRONDO

Entrantes (a compartir en el centro de la mesa cada 4 pax.)

Camembert gratinado al horno con sobrasada y miel

Ensalada de Queso de cabra con sal de pistacho, miel, manzana y frutos secos

Tartar de Salmón con naranjas de Sóller, mango y aguacate

Plato principal (a escoger uno por persona)

Lingote de lechona asada con patató y pimientos de padrón

O

Pierna de cordero deshuesado sobre pisto

O

Lomo de rodaballo a la plancha

O

Lubina al horno

Postre (a escoger uno por persona)

Tarta de zanahoria casera, Bannoffe, Tarta de Oreo o Brownie con helado Bebida

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas

Maridaje de vino:

Vino tinto: Habla del Silencio. V.T. Extremadura. o Cepa Gavilán. D.O. Ribera del Duero

Vino blanco: Habla de Ti. V.T. Extremadura. o Pedalier Blanc D.O. Rias Baixas

Vino rosado: Inurrieta Mediodía D.O. Navarra o Obalo. D.O. Rioja.

Precio: 33€/persona





MENU ARCHITECT

Entrantes (a compartir en el centro de la mesa cada 4 pax.)

Rollito crujiente de pasta filo relleno de pato, sofrito y setas shitake

Ensalada de queso de cabra rebozado en pistacho, manzana, frutos secos y miel

Tartar de Salmón con naranjas de Sóller, mango y aguacate

Camembert gratinado al horno con pasas y manzana

Plato principal (a escoger uno por persona)

Entrecote de ternera gallega madurada 21 días

O

Lomo de rodaballo a la plancha o Lubina al horno

Postre (a escoger uno por persona)

Tarta de zanahoria casera, Bannoffe, Tarta de Oreo o Brownie con helado

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas

Maridaje de vino:

Vino tinto: Baigorri Crianza D.O. Rioja o Ceba Gavilán. D.O. Ribera del Duero

Vino blanco: ¡Ea! IGP Castilla o Marieta Blanco D.O. Rias Baixas o Shaya D.O. Rueda

Vino rosado: Jardins Rosé D.O. Empordà o El Columpio. V.T. Mallorca.

Precio: 35€/persona





MENU CONCEPT

Entrantes (a compartir en el centro de la mesa cada 4 pax.)

Rollito crujiente de pasta filo relleno de pato, sofrito y setas shitake

Ensalada de queso de cabra rebozado en pistacho, manzana, frutos secos y miel

Tataki de atún rojo, alga wakame y salsa ponzu

Camembert gratinado al horno con pasas y manzanas

Plato principal (a escoger uno por persona)

Solomillo de Ternera con foie y reducción al Pedro Ximenez.

O

Gallo frito en harina ecológica con cebolla frita o Lomo de rodaballo a la plancha.

Postre (a escoger uno por persona)

Tarta de zanahoria casera, Bannoffe, Tarta de Oreo o Brownie con helado

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas (ilimitado)

1/2 botella por persona de vino:

Vino tinto: Baigorri Crianza D.O. Rioja o Cepa Gavilán. D.O. Ribera del Duero

Vino blanco: ¡Ea! IGP Castilla o Marieta Blanco D.O. Rias Baixas o Shaya D.O. Rueda

Vino rosado: Jardins Rosé D.O. Empordà o El Columpio. V.T. Mallorca

Precio: 39€/persona





MENU UNUSUAL

Tapas o raciones a compartir:

(Opción 1 elige 7 platos cada 6 personas, opción 2 elige 10 platos cada 6 personas)

Camembert gratinado al horno con manzana y pasas

Ensalada de Queso de cabra con sal de pistacho, miel, manzana y frutos secos

Tartar de Salmón con naranjas de Sóller, mango y aguacate

Croquetas caseras de Pollo de Corral y bullit de Peix

Entrecote de buey trinchado

Variado de fritura de pescado (tiras de bacalao, dados de rape y calamares andaluza)

Verdura de temporada en tempura con salsa Romescu

Mini Rollito crujiente de pasta filo relleno de pato, puerro y Shitake

Huevos rotos con Jamón Serrano y Queso mahones

Tataki de atún rojo, alga wakame y salsa ponzu

Postre (a escoger uno por persona)

Tarta de zanahoria casera, Bannoffe, Tarta de Oreo o Brownie con helado Bebida

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas (ilimitado)

Maridaje de vino:

Vino tinto: Baigorri Crianza D.O. Rioja o Ceba Gavilán. D.O. Ribera del Duero

Vino blanco: ¡Ea! IGP Castilla o Marieta Blanco D.O. Rias Baixas o Shaya D.O. Rueda

Vino rosado: Jardins Rosé D.O. Empordà o El Columpio. V.T. Mallorca

Precio: 30€/persona (opción 7 platos)

38€/persona (opción 10 platos)





MENU FINGERFOOD

A servir de pie o sentados. Elige entre 7, 10 o 13 opciones:

Mini hamburguesa de ternera angus
Mini hamburguesa vegetal
Tostas de camembert, aguacate y jamón crujiente
Tostas de camembert y salmón ahumado al eneldo
Mini ensalada de quinoa y mango
Fingers de mostaza y miel
Croquetas caseras de Pollo de Corral
Brocheta de pollo Yakitori
Brocheta de rape y langostinos en salsa Satay
Mini Steak tartar de ternera
Risotto de boletus, láminas de parmesano y trufa
Pulpo con ali oli de tinta de calamar
Kofta de cordero con salsa Tzaziki
Huevos rotos con patatas paja
Chipirones a la andaluza con mayonesa de jengibre
Hummus casero con falafel de remolacha
Mini tartar de Salmón con naranjas de Sóller, mango y aguacate
Mini tataki de atún rojo, alga wakame y salsa ponzu
Mini pollito crujiente de pasta filo relleno de pato, puerro y shiitake
Degustación de tartas variadas
Brocheta de frutas
Tarta de zanahoria casera
Bannoffe
Tarta de Oreo

Bebida

Agua con y sin gas, refrescos y cañas (ilimitado)

Maridaje de vino:

Vino tinto: Baigorri Crianza D.O. Rioja o Cepa Gavilán. D.O. Ribera del Duero

Vino blanco: ¡Ea! IGP Castilla o Marieta Blanco D.O. Rias Baixas o Shaya D.O. Rueda

Vino rosado: Jardins Rosé D.O. Empordà o El Columpio. V.T. Mallorca

Precio: Opción A 7 platos 33€/persona.

Opción B 10 platos 38€/persona.

Opción C 13 platos 42€/persona.

Menú disponible

