



MENÚS EMPRESAS NAVIDAD *para Grupos*

2023



MENÚ NAVIDAD EMPRESA 1

Aperitivo del Chef

Entrante

Ensalada de bonito con tomate raff y vinagreta de mostaza

Principal

Merluza con emulsión de pimiento de la vera, espárragos trigueros y boletus
ó

Pintada rellena de foie, ciruela y manzana con parmentier de boniato

Postre

Frutos rojos, cítricos y pan de mantequilla y especias

Dulces Navideños

BODEGA

Monologo Verdejo (D.O Rueda)

Raimat Clamor– Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo
(D.O Costers del segre)

Prima Vides – Macabeo, Parellada,Xarel-lo (D.O Cava)

Agua, refrescos, café o infusiones

Precio

49€ por persona

IVA incluido



MENÚ NAVIDAD EMPRESA 2

Aperitivo del Chef

Entrante

Ñoquis de patata con salsa trufada y almendras

Principal

Merluza con crema de guisantes y queso idiazabal

ó

Secreto ibérico con alcachofas confitadas, jamón y avellanas

Postre

Mango con crema de vainilla y perlas de ron con coco

Dulces Navideños

BODEGA

Monologo Verdejo (D.O Rueda)

Raimat Clamor– Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo
(D.O Costers del segre)

Prima Vides – Macabeo, Parellada,Xarel-lo (D.O Cava)

Agua, refrescos, café o infusiones

Precio

60€ por persona

IVA incluido



MENÚ NAVIDAD EMPRESA 3

Entrantes degustación (al centro)

Burrata con tomate confitado y albahaca

Foie, manzana Granny Smith y PX

Salmón con sus huevas y salsa de azafrán

Bao de rabo de toro y manzana

Croquetas de puchero con salsa romesco

Principal

Corvina sobre cremoso de puerro y espinacas, salicornia y piquillo
ó

Meloso de ternera al vino tinto sobre parmentier de boletus

Postre

Coulant de chocolate, crema ligera de vainilla y frutos rojos
Dulces Navideños

BODEGA

Monologo Verdejo (D.O Rueda)

Raimat Clamor– Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo
(D.O Costers del segre)

Prima Vides – Macabeo, Parellada,Xarel-lo (D.O Cava)

Agua, refrescos, café o infusiones

Precio

52€ por persona

IVA incluido



COCKTAIL NAVIDAD EMPRESA

Aperitivos fríos

Ceviche de corvina y boniato
Ensalada de cecina, Manchego y tomate
Brocheta de pulpo, patata y aceite de pimentón
Tostada de anchoa, tomate y vermut
Focaccia de Mozzarella, mortadela y pistacho

Aperitivos calientes

Mini hamburguesa de ternera
Croquetas de chipirones
Pollo a baja temperatura, parmesano y kimchi
Bao de pulled pork a la barbacoa
Crujiente de centolla
Lingote de salmón con crema de azafrán

Mini Pastelería

Mini macarons
Mini surtido de repostería
Brocheta de fruta
Dulces Navideños

BODEGA

Monologo Verdejo (D.O Rueda)
Raimat Clamor– Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo
(D.O Costers del segre)
Prima Vides – Macabeo, Parellada,Xarel-lo (D.O Cava)
Agua, refrescos, café o infusiones

Precio

61€ por persona

IVA incluido



WELCOME COCKTAIL

Menú cocktail para clientes que deseen un picoteo antes de la cena

Aperitivos fríos

Olivas marinadas al ras al hanut

Chips vegetales

Foie y caviar balsámico

Galleta de avena con crema de queso y confitura

Tomate confitado, Scamorza y avellanas

Aperitivos calientes

Croquetas de boletus con mayo de trufa

Brocheta de pollo yakitori

Gyoza de langostinos

Samosa de verduras

BODEGA

Copa de vino y cava

Agua, zumos, refrescos, cervezas

Precio

28€ por persona

IVA incluido



Complementa cualquier servicio incluyendo la bebida
que más se adecue al momento del evento con
flexibilidad total

**PAQUETE DE
REFRESCOS**

Refrescos

PAQUETE DE CERVEZA

Cerveza local, importación, sin alcohol

COCKTAIL LIVE STATION

Barra Libre

Cócteles

**PAQUETE DE VINOS
PREMIUM**

Incluir referencias locales
Vino Blanco, Vino Tinto, Champagne

BARRA LIBRE

Agua mineral, Refrescos

Vino, Cerveza, Cava

Licores

Combinados

CAVA

Cava o Mimosa

CHAMPAGNE

(50085088) Henri Abele Brut Trad.
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier