



MENÚS DE CONVENCIONES

MENÚ N° 1

Ensalada de queso Idiazábal, pasas, y vinagreta balsámica

Bacalao con cebolla confitada y champiñones

Tarta Sacher con Coulis de Mango

Aguas Minerales, Vino y Café

MENÚ N° 2

Tapiz de Salmón Ahumado al aceite de cebollino

Solomillo Ibérico a la pimienta verde sobre lecho de arroz salvaje

Pastel Luis XVI con fondo de chocolate

Aguas Minerales, Vino y Café

MENÚ N° 3

Tagliatelle con verduritas y tomate al aceite de albahaca

Muslo de pollo al horno con crosta de bacon

Batido de frutas con Cointreau

Aguas Minerales, Vino y Café.

Precio: 27 Euros/ Pax

**** *LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% IVA* ****



MENÚ N° 4

Crema de verduras con daditos de queso fresco

Entrecot de ternera con dos salsas

Brocheta de frutas con coulis de frambuesa

Aguas Minerales, Vino y Café

Precio: 30.00 Euros/ Pax

MENÚ N° 5

Canelones de espinacas con pasas y piñones

Tronco de merluza al horno sobre fondo de patatas y tomate cherry

Brownie con salsa de chocolate blanco

Aguas Minerales, Vino y Café

Precio: 32.00 Euros/ Pax

****** LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% IVA ******