

SELECCIÓN GASTRONÓMICA PARA EVENTOS PRIVADOS Y CORPORATIVOS

Una propuesta culinaria pensada para encuentros especiales, donde la tradición, el producto y el servicio se combinan para ofrecer una experiencia distinguida y memorable.

MENÚ 1

Entrantes al centro de la mesa

Selección de tomates en su aceite y sal

Cecina Reserva

Croquetas caseras de jamón

Ensaladilla de ventresca de bonito y langostinos

Pimientos rellenos de picadillo

Plato principal

Arroz meloso con bogavante, langostinos y almejas

Postre

Tarta de queso con frutos rojos

60,00 € por comensal · IVA incluido

MENÚ 2

Entrantes individuales

Ensaladilla de ventresca de bonito y langostinos

Pimientos rellenos de picadillo

Plato principal

Lubina al horno en cama de pimientos asados

Postre

Helado de turrón

48,00 € por comensal · IVA incluido

MENÚ 3

Entrante

Degustación de fabes con almejas

Platos principales

Merluza del Cantábrico a la sidra

Entrecot de ternera asturiana al estilo de la abuela

Postre

Arroz con leche requemado

45,00 € por comensal · IVA incluido

MENÚ 4

Entrantes

Paté de mejillones y guacamole

Dueto de croquetas

Ensalada de burrata y pesto

Plato principal

Solomillo de ternera con piquillos

Postre

Cookie de chocolate con helado de vainilla

50,00 € por comensal · IVA incluido

MENÚ 5

Entrantes al centro de la mesa

Paté de mejillones Casa Amparo
Langostinos crujientes con mayonesa de soja
Selección de tomates en su aceite y sal
Setas a la crema con jamón ibérico

Plato principal

Arroz meloso Casa Amparo

Postre

Helado de turrón de Diego Verdú

45,00 € por comensal · IVA incluido

MENÚ 6

Entrantes al centro de la mesa

Langostinos crujientes con mayonesa de soja
Selección de verduras a la plancha
Setas a la crema con jamón

Plato principal a elegir

Pixín negro al horno con ajos tiernos
o bien

Entrecot de ternera asturiana al estilo de la abuela

Postre

Tarta de queso con frutos rojos

55,00 € por comensal · IVA incluido

CONDICIONES DE RESERVA

- Todos los menús incluyen bodega: vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, agua, refrescos, cerveza y café.
- La confirmación del número de comensales deberá realizarse con 4 días de antelación a la fecha del evento. Ese número será el que se facturará.
- El menú elegido se servirá a mesa completa.
- Cualquier alergia o intolerancia deberá comunicarse con antelación a la fecha del evento para poder realizar los cambios oportunos.