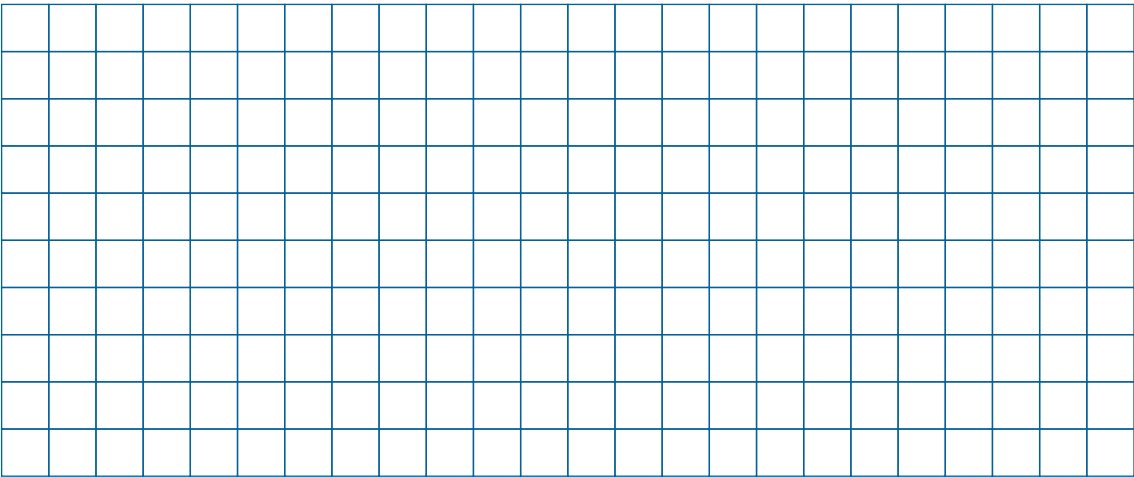


GRUPOS



¡HOLA!

Si estás leyendo esto es por que estas interesado en consultar nuestros menús de grupos. Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 8 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir al restaurante con todo ya contratado. A continuación podrás encontrar 3 propuestas con diferentes opciones de menús para que podáis elegir.

Se trata de 3 menús que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestro restaurante y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal. Aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas, estamos para servirte.

El precio incluye el IVA y la primera cesta de pan, la bebida es aparte. Disponemos de opción de bebida incluida sumándole 10€ al precio de cada menú.

La opción de bebida incluida se compone de: Agua, aperitivo, vino (1 botella para 3 pax) café y chupito.

Ante cualquier intolerancia o alergia ponte en contacto con el restaurante y le adaptaremos el menú para que sea de tu agrado.

HORARIO

Comidas de 13.30 a 16.00 y cenas de 20.45 a 23.00
(Los viernes y sabados la cocina ampliara su horario hasta las 23.30.)

Domingos y festivos cerrado

*Contacta con el restaurante para hacer tu reserva en nuestro teléfono **963 259 171**.*

MENU 1

PRIMER PLATO

Crema catalana ... ¡de foie!

Sardina ahumada, albahaca y galleta de parmesano (ind.)

"Thai duck" con lima, jengibre y cacahuetes

Patata, huevo y trufa... ¡en su frasco!

Canelón crujiente de garreta de ternera con salsa de queso

SEGUNDO PLATO

Tostanyina de puerros confitados con suave alioli y anchoas

Pepitonyina de brascada de carrillada de vacuno con jamón ibérico

POSTRES

Crumble de manzana con yogur y helado de calabaza asada

Brownie de avellanas con café y migas de Ferrero Rocher

24 €

Preco por persona.
Bebida aparte.

MENU 2

PRIMER PLATO

Air-bag de anchoa "López" con queso ahumado y huevas de trucha

Ensalada de sepia con verduras en ceviche y semillas crujientes

Coca d' oli con Titaina , anguila ahumada y 5 pimentas

Atún mechado crujiente con miel ahumada de ajo

Canelón crujiente de garreta de ternera con salsa de queso

SEGUNDO PLATO

Tostanyina de pollo gratinado con brie, espinacas y mostaza antigua

Pepitonyina de lomo asado con provolones y mayonesa de tomates secos

POSTRES

Brownie de avellanas con cafe y migas de ferrero rocher

Crumble de manzana con yogur y helado de calabaza asada

24 €

Precio por persona.
Bebida aparte.

MENU 3

PRIMER PLATO

Tartare de atún con mayonesa de wasabi y wakame

"Thai duck" con cacahuets, lima y jengibre

Vieira, lleterola y horchata de galanga con caviar de arenque

Hamachi (Atún blanco) con leche de tigre de ají amarillo y huevas de tobiko

Ventresca "Pekin" con ensalada acida de brocoli y citronela

Costilla glaseada de buey con causa limeña y pico de gallo

POSTRES

Brownie de avellanas con café y migas de Ferrero Rocher

Dulce tropical con arándanos y espuma de frambuesa

28 €

Precio por persona.
Bebida aparte.

Tonyina[®]

