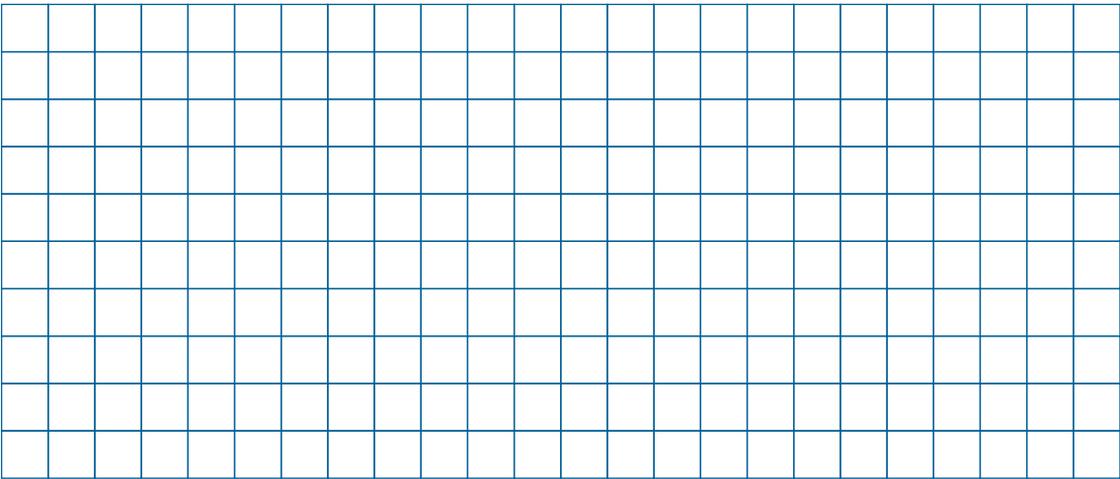


GRUPOS



¡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

TAPAS al centro

Crema catalana ... ¡de foie!

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

"Thai duck" con lima, jengibre y cacahuètes

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

Canelón crujiente de garreta de ternera con salsa de queso

PEPITO & TOSTA

Tosta de puerros confitados con suave alioli y anchoas

Pepito "El Paquito". Cordero de Viver con aliño Thai, cacahuètes y lima.

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

PLATOS al centro

Ensaladilla con atún casero y espuma de wasabi

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

Berenjena ahumada, burrata, "Ventresca salada" y fresas

Falsa lasaña de wagyu, atún tartufato, albahaca y piñones

Pepito de pastrami con berenjena asada y mayonesa de miso

Bocado de la reina (Wagyu) con roca helada de foie y jugo de asado

POSTRES

Brownie de avellanas con café y migas de Ferrero Rocher

Chivoust quemado de vainilla con fresitas y sorbete de coco

26 €

Preco por persona.
Bebida aparte.

MENU 3

PLATOS al centro

Ceviche de atún, quicos y cremoso de aguacate y coco

"Thai duck" con cacahuetes, lima y jengibre

Vieira, lleterola y horchata de galanga con caviar de arenque

Pulpo "a l' ast" con miga de chistorra y trio de aliolis

Ventresca "Pekín" con ensalada ácida de brócoli y citronela

Bocado de la reina (Wagyu) con roca helada de foie y jugo de asado

POSTRES

Brownie de avellanas con café y migas de Ferrero Rocher

Chivoust quemado de vainilla con fresitas y sorbete de coco

28 €

Preio por persona.
Bebida aparte.

Tonyina®

