

MENUS PARA EVENTOS. MARZO 2017

Nuestro Chef, Iván Villarta nos propone 3 menús para eventos informales.
Están pensados para un mínimo de 16 comensales. Precios por persona.

menu amarillo

Entrantes fríos

- Brochetas de tomate cherry, albahaca y mozzarella (x1)
- Brochetas de brie y jamón serrano (x1)
- Tartaletas de ensaladilla rusa (x1)

Entrantes calientes

- Buñuelos de bacalao (x2)

Principales

- Hamburguesitas de ternera, cheddar y rucula (x1)
- BLT (Bacon, lechuga, tomate)(x 1)
- Fingers de pollo rebozado en panko con salsa barbacoa y miel mostaza (x1)

Postres

- Chupitos de macedonia(x1)
- Mini-brownie (x1)

9€

menu azul

Entrantes fríos

- Gazpacho andaluz guarnecido(x1)
- Tosta de salmón marinado en remolacha(x1)
- Tabla de embutidos y de quesos

Entrantes calientes

- Bocaditos de merluza y alioli de pimentón (x2)
- Arancini (Croquetas de arroz) (x1)

Principales

- Hamburguesita de buey con ketchup casero de setas (x1)
- Sandwich "Iván Club" (x 1)
- Souvlaki de cordero con salsa de menta (x1)

Postres

- Profiteroles de crema de Saint honoré (x1)
- Trufitas de ron (x2)
- Mini-brownie (x1)

13€

menu rojo

Entrantes fríos

- Vasitos de gazpacho de fresas (x1)
- Vasito de ajoblanco de manzana ácida (x1)
- Tartar de atún (x1)
- Escalivada con anchoa (x1)

Entrantes calientes

- Vasitos de risotto de espárragos (x1)
- Bombas de carne (x1)

Principales

- Hamburguesita crujiente de pez espada (x1)
- Solomillo de cerdo a baja temperatura con salsa cumberland (x1)
- Mejillones en salsa verde (x1)

Postres

- Macarons de vainilla (x1)
- Frangipane de coco (x1)
- Vasito Chesse Cake(x1)

16€