

Restaurante

Menú Raval

Aperitivos

Txupito de gazpacho de frutas de temporada
Croquetas caseras

Ensalada de tomate, mozzarella, aguacate y aceite de albahaca

Canelones de setas y verduras con salsa Mornay

Solomillo de cerdo a las finas hierbas y salsa de frutos del bosque

Crème brûlée, fruta de la pasión y tierra de cacao

34,00 € (IVA incluido)

(*) Para grupos desde 17 hasta 40 personas.

(*) Para garantizar la mejor calidad del producto, nos reservamos la posibilidad de realizar cambios según temporada.

(*) El menú lleva incluido en su precio una botella de vino crianza Rioja o blanco Verdejo y una de agua para cada tres comensales, cafés e infusiones.

Restaurante

Menú Chiado

Aperitivos

Txupito de ajoblanco

Brandada de bacalao en cono

.

Verduras asadas con salsa de queso Idiazabal

.

Pescado de temporada, crema de pimiento verde y patatas panaderas

.

Carrilleras, salsa de vino tinto y puré parmentier

.

Torrija, frutos rojos y almendras

37,00 € (IVA incluido)

Menú Tribeca

Aperitivos

Bloody Mary ahumado

Dumplings de cerdo y ajos tiernos

.

Carpaccio de langostinos, hinojo y cítricos

.

Pescado de temporada en papillote con cítricos y arroz jazmín

.

Secreto, boniato y salsa spicy

.

Crème brûlée, fruta de la pasión y tierra de cacao

37,00 € (IVA incluido)

(*) Para grupos desde 17 hasta 40 personas.

(*) Para garantizar la mejor calidad del producto, nos reservamos la posibilidad de realizar cambios según temporada.

(*) El menú lleva incluido en su precio una botella de vino crianza Rioja o blanco Verdejo y una de agua para cada tres comensales, cafés e infusiones.

Restaurante

Menú Trocadero

Aperitivos

Vermouth casero y esfera de aceituna
Crema de coliflor y trufa
Croquetas caseras

Verduras escalivadas y romesco

Merluza confitada a 63°, salsa verde, espárragos y guisantes

Terrina de cordero, salsa de naranja y patatas asadas

Torrija, frutos rojos y almendras

40,00 € (IVA incluido)

Menú Soho

Aperitivos

Gazpacho de fruta de temporada
Samosas de manzana y miel
Gyozas y salsa spicy

Ravioli de boletus con salsa bearnesa

Pescado de temporada, vainas al dente y dashi de jamón

Costillas deshuesadas laqueadas, boniato y aros de cebolla

Crème brûlée, fruta de la pasión y tierra de cacao

40,00 € (IVA incluido)

(*) Para grupos desde 17 hasta 40 personas.

(*) Para garantizar la mejor calidad del producto, nos reservamos la posibilidad de realizar cambios según temporada.

(*) El menú lleva incluido en su precio una botella de vino crianza Rioja o blanco Verdejo y una de agua para cada tres comensales, cafés e infusiones.

Restaurante

Menú Infantil

Aperitivo

Croquetas caseras

.

Pasta napolitana

.

A elegir:

Escalope

Burger

Merluza

.

Helado

.

Agua

18,00 € (IVA incluido)

**Todos los menús infantiles tienen que ser iguales*