

MENÚ DE EMPRESA 2

(cada 4 personas)

Empezamos con:

Vasitos de crema de calabaza con chips de boniato

Revuelto de setas de temporada

Surtido de croquetas caseras

Seguimos con:

Espárragos trigueros con huevo poché y jamón ibérico

Pan bao relleno de carrillera de ternera a baja temperatura y su jugo

Patatas rellenas de setas y foie con salsa de trufa

Piruletas de parmesano con polvo de jamón

Acabamos con:

Magret de pato

Gambon con lima y crema de aguacate

Pan de higos y bastones de ibérico

La creeme de la creeme:

Carrot cake

Mousse de chocolate

Mini cheesecake

Bodega:

Tinto: Pinyolet, Monstant

Blanco: Julia & Navines (ECO), Penedès

Rosado: Freyé, Penedès

Precio: 35€/persona (IVA incluido)

***El Menú incluye 1botella de vino por cada 3 personas o 1 bebida por persona.**