



Aitana Restaurant S.L
C/ Juan XXIII, 21 bajo
48670 Ontinyent (Vcia)
Tel: 677 663 205



PROPUESTA CELEBRACIÓN 2

Press 1623-160323

Minuta impresa

Snacks salados y surtido de panes.

Aperitivo de bienvenida a propuesta de nuestro cheff.

Entrantes.

Mezclum de hojas de ensalada con perdiz escabechada, frutos de otoño y crema balsámica.

Ficelle de foie micuit con escamas de sal y dulce de boniato.

Brocheta de solomillo ibérico con verduritas y salsa romescu.

Bao burger de sepia con tinta de calamar y alioli de azafran.

Sorbete de Manzanas Verdes

Plato a elegir.

- Entrecote de buey.
- Lomo de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y base de verduras de temporada.
- Arroz de Sepia, Rape y Langostinos.

Postre

- Minestrone de fruta natural con helado de coco, sable de galleta y crundies de chocolate.

Tarta Celebración.

- Tarta Clásica de almendra con nata, trufa y yema tostada.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas

Vinos Tintos y Blancos. *(seleccionaremos los mismos en el momento de la contratación)*

Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 48.50 €ur

Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana