



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



## PROPUESTA CELEBRACIÓN 4

Press 1823-160323

Minuta impresa.

Snacks salados y surtido de panes.

Aperitivo de bienvenida.: Mini tabla con surtido de quesos a gusto del cheff.

### Entrantes.

Mezclum de hojas de ensalada con ventresca de atún y pimientos del piquillo.

Tartaki de atún con huevas de trucha y salsa teriyaki.

Duo de Croquetas Mar y Montaña (Rabo de toro y cecina gallega vs Pulpo, gamba y crema de piquillos)

Atadillo de sepia con jamón de bodega, romero y crema de eneldo.

### Sorbete de vainilla y yuzu.

### Plato a elegir.

- Solomillo de buey, foie micuit y px.
- Dorada al horno con verduras de temporada.
- Arroz seco de bogavante.

### Postre

- Carrot cake, sable de galleta, horchata y helado de Stracciatella.

### Tarta Celebración.

- Tarta de chocolate con leche y crujiente de avellana.

### 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 51.00 €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

