

PROPUESTA MENÚ - Puríssima´24 PRESS – 4324-190924

Menú Ofrenda.

Snacks salados y pan.

Entrantes en mesa.

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico al corte, lascas de parmesano y rucula Ensalada de Ventresca de atún con frutos del mar y crujientes de maíz Raviolis crujientes rellenos de secreto de cerdo duroc y reducción de px. Sepión con ajillo de almejas.

Plato a elegir.

- Chuletas de cordero.
- Confitte de pato con chutney de melocotón y verduras.
- Corbina salvaje con crujiente de pistacho.
- Arroz de Sepia, Rape y langostinos.
- Entrecotte de lomo alto con su guarnición (300 grs/aprox) + 9.00 €ur

Postre.

- Mil hojas rellenos de crema pastelera con helado de chocolate y sablé de galleta.

Bebida y Bodega.

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza (Damm Presión).

Vino tinto Marques de Aldeanueva Rioja cza y Vino blanco Rueda Verdejo Candium. Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 35.00 €

Menú Xiquet.

Snacks salados y pan + Croquetas de jamón ibérico a compartir.

Plato a elegir. Nuguetts con patatas, Burguer de ternera con patatas, Arroz del día..

Postre.: Pan de calatraba y nata montada.

Bebida.: Aguas y Refrescos.

Precio por comensal 18.50 €ur

** menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €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 el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en los nota final. a no ser que se essecifique 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.



