

COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA "NAVIDADES 2024"

Press 5324-161024

Menú Picaeta.

Snacks salados y surtido de panes.

Entrantes.

Ensalada de Ventresca de atún con frutos del mar y crujientes de maíz.

Steak Brioché "Delicioso pan brioché tostado relleno de steak tartar con nuestro marinado secreto"

Raviolis crujientes de secreto y jamón de bodega al px.

Croquetas de Carrillera de Ternera.

Gyozas de pollo con brotes frescos y salsa teriyaki.

Atadillo de Sepia con jamón de bodega y salsa romescu.

Postre.

Creposa tarta de queso horneada con licor cremoso de cazalla.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Grupo Damm)

Vino tinto Marques de Aldeanueva – Rioja Crianza.

Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo, Cafés e Infusiones.

Precio por comensal - 30.00 €ur.

Menú plato.

Snacks salados y surtidos de panes.

Entrantes.

Ensalada de Ventresca de atún con frutos del mar y crujientes de maíz

Steak Brioché "Delicioso pan brioché tostado relleno de steak tartar con nuestro marinado secreto"

Atadillo de sepia con jamón de bodega y salsa romescu.

Raviolis crujientes de secreto y jamón de bodega al px.

Plato a elegir.

Arroz del día...

Entrecôte de Lomo Alto.

Lomo de bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduras.

Postre

Creposa tarta de queso horneada con licor cremoso de cazalla.

Bebida y Bodega

Aguas, Refrescos y Cervezas (Grupo Damm)

Vino tinto Marques de Aldeanueva – Rioja Crianza.

Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo, Cafés e Infusiones.

Precio por comensal - 36.00 €ur.

Nota.: Menús válidos para mesa completa y mínimo 4 comensales, 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 la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. Elaboración de Cremaets no incluida +1.00 €. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

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.