

MENÚS DE TRABAJO (resumen)

PROPUESTA DE MENU N°1 / Precio: 16,00 €/pax

1eros Platos

Tortellinis salteados con Dados de Salmón
Timbal de Escalibada con Queso de Cabra

Ensalada de Tomate y Mozzarella con
Aceite de Albahaca

Carpaccio de Salmón con Tostas de Ajo
Vichysoisse fría con virutas de Jamón
Pastel de Pescado con salsa de Piquillos

2os Platos

Escalopines de Buey con Salsa Marsala
Salmón al horno con Patata Panadera y
vinagreta de Frutos del bosque
Redondo de ternera en su jugo

Suprema de Merluza con Tapenade
Solomillo de Cerdo al gusto
Mero al horno con patatas y tomates

Postres

Tarta San Marcos con coulis de Frutas
Crema Catalana con Piñones

Helado variado con Chocolate caliente

Pastel Massini
Flan de la casa con nata
Brocheta de Frutas con Crema Inglesa

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Jaume Serra (D.O. Penedès)
Cafés

PROPUESTA DE MENU N°2 / Precio: 21,50 €/pax

1eros Platos

Ensalada de Queso de Cabra con miel y
nueces

Raviolis al Pesto

Trinchat de la Cerdaña con Torrezno

Carpaccio de Melón con Jamón
Crema Fría de Verduras con Queso fresco

Arroz Negro con Sepia y Alcachofas

2os Platos

Entrecot de Ternera al Roquefort

Parrillada de carne en dos salsas
Lenguado con salsa de Almendras

Tronco de Merluza en Salsa Verde
Dorada al "Ajo Arriero"

Solomillo de Cerdo con Setas salteadas

Postres

Milhojas de Frutas con Crema Inglesa

Tarta Tatin
Mousse de Chocolate con crujiente de
Almendras
Tulipa de Helado con Chocolate caliente
Macedonia de Frutas con Zumo de
Naranja
Brazo de Gitano

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Torres Viña Sol (D.O. Penedès)
Torres Coronas (D.O. Penedès)
Cafés

PROPUESTA DE MENU N°3 / Precio: 27,00 €/pax

1eros Platos

Timbal de Trigueros con Ibérico
Pasta fresca con salsa de Ceps
Ensalada tibia de Pulpo con Habitas
Risotto de Ceps con Parmesano
Crema Suave de Cebolla con crujientes de
Ibérico
Timbal de Verduritas con Salmón ahumado
y salsa de Menta

2os Platos

Rodaballo al horno con Patatas a lo pobre
Lomo de Atún a la parrilla
Cordero asado con Patatas y Tomates
Cochinillo al horno
Confit de Pato con Ciruelas
Fricandó de Mero con Setas

Postres

Semi-frío de Vainilla con crema de Cava
Brocheta de Frutas con Chocolate
Milhojas de Piña quemada
Ensalada de Frutas naturales
Profiteroles con nata y Chocolate
Tiramisú con virutas de Chocolate Blanco

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Blanc Pescador (D.O. Penedès)
Marques de Cáceres (D.O. Rioja)
Cafés

MENÚS DE TRABAJO

PROPUESTA DE MENU N°1 / Precio: 16,00 €/pax

1eros Platos

Tortellinis salteados con Dados de Salmón
Timbal de Escalibada con Queso de Cabra
Ensalada de Tomate y Mozzarella con Aceite de Albahaca
Carpaccio de Salmón con Tostas de Ajo
Vichysoisse fría con virutas de Jamón
Pastel de Pescado con salsa de Piquillos

2os Platos

Escalopines de Buey con Salsa Marsala
Salmón al horno con Patata Panadera y vinagreta de Frutos del bosque
Redondo de ternera en su jugo
Suprema de Merluza con Tapenade
Solomillo de Cerdo al gusto
Mero al horno con patatas y tomates

Postres

Tarta San Marcos con coulis de Frutas
Crema Catalana con Piñones
Helado variado con Chocolate caliente
Pastel Massini
Flan de la casa con nata
Brocheta de Frutas con Crema Inglesa

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Jaume Serra (D.O. Penedès)
Cafés

MENÚS DE TRABAJO

PROPUESTA DE MENU N°2 / Precio: 21,50 €/pax

1eros Platos

Ensalada de Queso de Cabra con miel y nueces
Raviolis al Pesto
Trinchat de la Cerdaña con Torrezno
Carpaccio de Melón con Jamón
Crema Fría de Verduras con Queso fresco
Arroz Negro con Sepia y Alcachofas

2os Platos

Entrecot de Ternera al Roquefort
Parrillada de carne en dos salsas
Lenguado con salsa de Almendras
Tronco de Merluza en Salsa Verde
Dorada al "Ajo Arriero"
Solomillo de Cerdo con Setas salteadas

Postres

Milhojas de Frutas con Crema Inglesa
Tarta Tatin
Mousse de Chocolate con crujiente de Almendras
Tulipa de Helado con Chocolate caliente
Macedonia de Frutas con Zumo de Naranja
Brazo de Gitano

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Torres Viña Sol (D.O. Penedès)
Torres Coronas (D.O. Penedès)
Cafés

MENÚS DE TRABAJO

PROPUESTA DE MENU N°3 / Precio: 27,00 €/pax

1eros Platos

Timbal de Trigueros con Ibérico
Pasta fresca con salsa de Ceps
Ensalada tibia de Pulpo con Habitas
Risotto de Ceps con Parmesano
Crema Suave de Cebolla con crujientes de Ibérico
Timbal de Verduritas con Salmón ahumado y salsa de Menta

2os Platos

Rodaballo al horno con Patatas a lo pobre
Lomo de Atún a la parrilla
Cordero asado con Patatas y Tomates
Cochinillo al horno
Confit de Pato con Ciruelas
Fricandó de Mero con Setas

Postres

Semi-frío de Vainilla con crema de Cava
Brocheta de Frutas con Chocolate
Milhojas de Piña quemada
Ensalada de Frutas naturales
Profiteroles con nata y Chocolate
Tiramisú con virutas de Chocolate Blanco

Bodega:

Aguas Minerales
Vinos: Blanc Pescador (D.O. Penedès)
Marques de Cáceres (D.O. Rioja)
Cafés