



MEDITERRANIA

Restaurant & Banquets

APERITIVO EN LOS JARDINES

(*Opcional)

Mosaico de tortilla española
Platillo de tartar de fuet de Vic
Vasito de salmorejo con virutas de jamón
Mini-pastas de hojaldre rellenas
Tostaditas de escalivada con anchoa
Croquetitas de jamón
Tiras de sepia a la milanesa
Patatas chip
Buñuelos de bacalao
Tostaditas con crema de roquefort y lágrima de fresa
Carpaccio de pulpo a la gallega con patata al mortero
Buffet de fideuá marinera

BUFFET DE BEBIDAS

Cóctel de Cava
Refrescos
Cervezas
Vinos
Bitters
Vermuts Perucchi
Cava Brut Nature

9,50 €

MENÚ INFANTIL

Macarrones
Escalopa de pollo
Refrescos
Pastel de celebración / Helado

25,00 €

Nuestra oferta incluye:

Impresión de minutas personalizadas
Targetas colocación invitados
10% IVA

Recomendaciones:

Si no encontráis un menú a vuestro gusto, le prepararemos uno a su medida.

Dejen que les asesoremos

MENÚS

1/ Coca Montserratina de escalivada y bacalao *esqueixat*
Meloso de ternera asado a la antigua
43,75

2/ Crep crujiente de brandada de pescado y marisco
Medallón de solomillo ibérico al oporto
46,00

3/ Ensalada de salmón y mango con crujiente de jamón y vinagreta de frutos secos
Meloso de ternera a la provenzal
46,85

4/ Ensalada de queso de cabra, langostinos y manzana caramelizada
Medallón de solomillo ibérico a la crema de ceps
47,25

5/ Lomo de bacalao con crema suave de almendras
Filetitos de ternera con cóctel de setas
54,00

6/ Nido de piña natural con gambas
Espalda de cordero a baja temperatura
57,75

7/ Suprema de merluza a la donostiarra
Confit de pato con salsa de frutas del bosque
59,25

8/ Suquet de rape
Filetitos de solomillo de ternera al Armagnac
67,75

Todos los menús incluyen:

Vinos "Cal y Canto" blanco verdejo (D.O. Tierra de Castilla)
Vinos "Glárima de Sommos" tinto (D.O. Somontano)
Cava Vallfornés Brut Nature
Aguas minerales y refrescos
Pastel de celebración
Café y carrito de licores