



MENÚ CONCERTADO 1

-AL CENTRO PARA COMPARTIR-

- Ensalada de cogollos con ventresca de atún y vinagreta de mostaza
- Paletilla ibérica
- Foie con compota de Manzana y caramelo balsámico
- Crepes rellenos de txangurro con salsa americana

-A ELEGIR-

- Brocheta de rape con langostinos y vieiras
- Solomillo a la plancha con hongos salteados

-POSTRE-

- Tarta de queso con frutas del bosque

Copa de cava Marqués de Monistrol
Vino tinto crianza Biga, Lambrusco, agua, pan.

40€ IVA incluido



I ← f + BANK

MENÚ CONCERTADO 2

-AL CENTRO PARA COMPARTIR-

- Ensalada de bacalao con patata cocida y aliño de olivas negras
- Paletilla ibérica
- Foie con compota de Manzana y caramelo balsámico
- Carpaccio de salmón ahumado con yogurt aromatizado y frutos secos

-A ELEGIR-

- Txipirones encebollados con ali-oli y salsa beltza
- Magret de pato con salsa de oporto y ciruelas pasas

-POSTRE-

- Tarta de chocolate con crema helada de vainilla

Copa de cava Brut nature Marqués de Monistrol.
Vino tinto crianza Biga, Lambrusco, agua, pan.

35€ IVA incluido





MENÚ DE EMPRESA

-AL CENTRO PARA COMPARTIR-

-Surtido de ibéricos

-Mousse de foie con compota de manzana y caramelo de frambuesa

-Risotto de setas y hongos al aroma de idiazabal

-Crepe de langostinos con salsa de txipis

-A ELEGIR-

-Bacalao en salsa bizkaina con trigueros

-Entrecot de buey con Parmentier trufado

-POSTRE-

-Torrija casera y su crema helada

Vino tinto crianza, Lambrusco, agua y pan

30€ IVA incluido





MENÚ DEGUSTACIÓN

- Ensalada de foie con frutas y vinagreta de mango
- Risotto de hongos al aroma de Parmesano
- Taco de atún a la parrilla con sésamo, verduritas salteadas con jengibre, soja y aceite de guindilla
- Medallón de solomillo con setas y Parmentier trufado
- Sorbete de mandarina al cava
- Tarta de manzana en texturas con dulce de leche

Este menú se servirá solo a mesa completa

42€ IVA incluido

