

*Menú Empresa-Navidad- N° 1*

*Jamón reserva D.O. Teruel y queso semicurado  
Surtido de patés con mermelada de higos  
Hojaldre de morcilla con salsa de frutos secos  
Gamba blanca a la sal*



*Chuletón ibérico con patata panadera*

*ó*

*Suquet de peix*

*ó*

*Arroz marinera*



*Pudding de arnadí con chocolate y helado casero*

*Bebidas:*

*V.B. Hoya del Castillo*

*V.C. Murviedro*

*Agua Mineral Lanjarón*

*Refrescos*

*Café*

*Cava Delapierre*

*Sidra*

*Una consumición por persona*

*Precio Menú: 25 €*

*Las Reservas y los Menús se confirmarán con una semana de antelación  
Los días 16, 17 y 23 de Diciembre amenización musical, para otras fechas consultar*



*Menú Empresa-Navidad- N° 2*

*Jamón reserva D.O. Teruel*  
*Mousse de foie sobre coulis de maracuyá y mango*  
*Salmón marinado sobre lecho de tomate*  
*Timbal campestre de gambas, espárragos y setas*  
*Gamba blanca a la sal*



*Solomillo ibérico con trinxat de calabaza, patata panadera*  
*y salsa de frutos secos*

*ó*

*Merluza a la plancha sobre verduras de temporada*

*ó*

*Arroz del senyoret*



*Brownie de chocolate con helado de vainilla*



*Delicias Navideñas*

*Bebidas:*

*V.B. Hoya del Castillo*

*V.C. Murviedro*

*Agua Mineral Lanjarón*

*Refrescos*

*Café*

*Cava Delapierre*

*Sidra*

*Una consumición por persona*

*Precio Menú: 28 €*

*Las Reservas y los Menús se confirmarán con una semana de antelación*  
*Los días 16, 17 y 23 de Diciembre amenización musical, para otras fechas consultar*



*Menú Empresa-Navidad- N° 3*

*Jamón reserva D.O. Teruel*  
*Mousse de foie sobre coulis de maracuyá y mango*  
*Salmón marinado sobre lecho de tomate*  
*Timbal campestre de gambas, espárragos y setas*  
*Gamba blanca a la sal*



*Carrillera de ternera con verduras asadas y jugo de carne*

*ó*

*Bacalao al ajo confitado con salteado de calabacín y setas*



*Brownie de chocolate con helado de vainilla*



*Delicias Navideñas*

*Bebidas:*

*V.B. Hoya del Castillo*

*V.E. Murviedra*

*Agua Mineral Lanjarón*

*Refrescos*

*Café*

*Cava Delapierre*

*Sidra*

*Una consumición por persona*

*Precio Menú: 32 €*

*Las Reservas y los Menús se confirmarán con una semana de antelación*  
*Los días 16, 17 y 23 de Diciembre amenización musical, para otras fechas consultar*



*Menú Empresa-Navidad- N° 4*

*Jamón reserva D.O. Teruel*  
*Mousse de foie sobre coulis de maracuyá y mango*  
*Salmón marinado sobre lecho de tomate*  
*Timbal campestre de gambas, espárragos y setas*  
*Gamba blanca a la sal*



*Suquet de rape*

*ó*

*Entrecote de ternera a la parrilla con trinxat de patata*



*Brownie de chocolate con helado de vainilla*



*Delicias Navideñas*

*Bebidas:*

*V.V. Nuviana (Chardonay)*

*V.V. Hoya de Cadenas (Shiraz)*

*Agua Mineral Lanjarón*

*Refrescos*

*Café*

*Cava Delapierre*

*Sidra*

*Das consumiciones por persona*

*Precio Menú: 37 €*

*Las Reservas y los Menús se confirmarán con una semana de antelación*  
*Los días 16, 17 y 23 de Diciembre amenización musical, para otras fechas consultar*

