

MENU DE TAPAS

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Froids:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Assiette de charcuterie ibérique
Fromages variés (+ #)
Anchois de Santurce sur lit de tomate
Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron (*)
Tataki de thon à la tomate douce et à l'oignon

Chauds:

Croquettes de jambon Bellota (* #)
Calamars à la romaine (*)
Tempura (beignets) de crevettes (*)
Coteaux grillés
Brochette de saumon et mangue au basilic
Petits dés de saucisse catalane grillée et champignons
Brochette de filet de bœuf au porto (* #)

Dessert:

Assortiment de mini-pâtisseries (* #)

Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc ou rouge recommandé
Eau minérale

Prix par personne: 45,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8

MENU A-25

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, lime et petits légumes
Croquettes de poisson et fruits de mer (* #)
Moules à la vapeur

Plats principaux au choix:

Saumon à la sauce douce et citrique avec légumes et riz jasmin

ou

Côtes de bœuf à la bière noire (*)

Dessert:

Crème catalane brûlée (#)

Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc: Vinyals Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

Vin rouge: Sumarroca Vinyals (D.O. Penedès)

Eau minérale

Prix par personne: 45,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8

MENU B-25

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Filet de porc ibérique séché
Croquettes de jambon Bellota (* #)
Calamars à la romaine (*)
Moules à la marinière (* +)

Plats principaux au choix:

Paella aux fruits de mer sans coquilles

ou

Paella au poisson et à la viande avec moules

ou

Saumon à la sauce douce et citrique avec légumes et riz jasmin

Dessert:

Crème catalane brûlée (#)

Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)

Vin rouge: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)

Eau minérale

Prix par personne: 49,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8

MENU C-25

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Salade d'avocat et crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde
Carpaccio de bœuf au parmesan (#)
Crevettes à la tempura (*)
Moules au vin blanc (*)

Plats principaux au choix:

Paella aux fruits de mer
ou
Paella au porc ibérique, boudin noir, chorizo et champignons
ou
Entrecôte au parmesan (* #)
ou
Daurade façon San Sebastian (à l'ail et au piment)

Dessert:

Cheesecake aux fruits rouges (* #)
Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc: Nivarius (D.O. Rioja)
Vin rouge: Ocho Dos Dos (D.O. Ribera del Duero)
Eau minérale

Prix par personne: 65,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8

MENU D-25

Apéritif de bienvenue et coupe de cava Sumarroca Brut Reserva

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"
Petites seiches frites
Poulpe à la galicienne
Palourdes de "Carril" au vin blanc (*)

Plats principaux au choix:

Suprême de colin à la galicienne

ou

Filet de veau à la sauce Oporto (*)

Dessert:

Folie au chocolat et coulis d'orange (* + #)

Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc: Gessamí (D.O. Penedès)
Vin rouge: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Eau minérale

Prix par personne: 80,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8

MENU E-25

Apéritif de bienvenue et coupe de cava Gramona Imperial Gran Reserva

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"
Brochette de lotte et grosses crevettes au bacon aux légumes grillés
Poulpe à la galicienne
Sauté de petits légumes avec petites seiches
Palourdes de "Carril" au vin blanc (*)

Plat principal:

Plateau de fruits de mer froid des Rías Galiciennes (1/2 par personne)
(Homard, Tourteau, Étrilles, Langoustines et Crevettes)

Dessert:

Pâtisseries assorties (* + #)

Café, décaféiné et infusions

Cave:

Vin blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Vin rouge: Azpilicueta Colección Privada (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Eau minérale

Prix par personne: 100,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux cœliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu pour toutes les personnes – Minimum 8