

MENÙ TAPAS

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava

Fredde:

Pane piatto con pomodoro (*)
Assortimento di salumi iberici
Formaggi misti (+ #)
Acciughe di Santurce su un letto di pomodoro
Tartare ai due salmone alla senape antica e crema di limone (*)
Tatakis di tonno con pomodoro dolce e cipolla (*)

Calde:

Crocchette di prosciutto iberico di ghianda (* #)
Calamari alla romana (*)
Gamberi in tempura (*)
Cannolicchi alla griglia
Spiedino di salmone e mango al basilico
Dadini di salsiccia catalana alla griglia con funghi
Spiedino di filetto di manzo al porto (* #)

Dolce:

Assortimento di mini pasticceria (* #)

Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Vino bianco e rosso raccomandato
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 45,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

MENÙ A-25

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Carpaccio di tonno con vinaigrette di zanzero, lime e verdure
Crocchette di pesce e frutti di mare (* #)
Cozze al vapore

Secondi piatti a scelta:

Salmone con salsa dolce e agrumata, verdure e riso jasmine
o
Costolette alla birra nera

Dolce:

Crema catalana (#)
Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Bianco: Vincles Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosso: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 45,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

MENÙ B-25

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Filetto di maiale stagionato iberico
Crocchette di prosciutto iberico di ghianda (* #)
Calamari alla romana (*)
Cozze alla marinara (* +)

Secondi piatti a scelta:

Paella alla marinara sgusciata
o
Paella con pesce, carne e cozze
o
Salmone con salsa dolce e agrumata, verdure e riso jasmine

Dolce:

Crema catalana (#)

Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Bianco: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Rosso: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 49,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

MENÙ C-25

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Insalata d'avocado con gamberetti e arancia con vinaigrette alla senape
Carpaccio di filetto con parmigiano (#)
Gamberi in tempura (*)
Cozze al vino bianco (*)

Secondi piatti a scelta:

Paella alla marinara
o
Paella di maiale iberico con sanguinaccio, chorizo e funghi
o
Costata di vitello con salsa di parmigiano
o
Orata grigliata alla Donostiarra (aglio, olio e peperoncino)

Dolce:

Cheesecake ai frutti rossi

Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Bianco: Nivarius (D.O. Rioja)
Rosso: Ocho Dos Dos (D.O. Ribera del Duero)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 65,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

MENÙ D-25

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava Sumarroca Brut Reserva

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Prosciutto ibérico de bellota "Don Alfonso"
Calamaretti fritti (*)
Polpo a la gallega
Vongole di Carril con vino bianco (*)

Secondi piatti a scelta:

Filetto di nasello alla galiziana
o
Filetto di vitello con salsa Porto (* +)

Dolce:

Follia di cioccolato con coulis d'arancia (* + #)
Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Bianco: Gessamí (D.O. Penedès)
Rosso: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Spumante catalano: Sumarroca Brut Reserva
Acqua Minerale

Prezzo a persona 80,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

MENÙ E-25

Aperitivo di benvenuto e coppa di cava Gramona Imperial Gran Reserva

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Prosciutto ibérico de bellota “Don Alfonso”
Spiedino di coda di rospo, gamberetti e bacon con verdure grigliate
Polpo a la gallega
Saltato di verdure e calamaretti
Vongole di Carril con vino bianco (*)

Piatto principale:

Piatto di frutti di mare freddi delle Rías Galiziane (1/2 per persona)
(Astice, Granchio, Grancevola, Scampi e Gamberi)

Dolce:

Pasticceria assortita (* + #)

Caffè, decaffeinato e infusi di erbe

Cantina:

Bianco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rosso: Azpilicueta Colección Privada (D.O. Rioja)
Spumante catalano: Gramona Imperial Gran Reserva
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 100,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiaci + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone