

## **MENUS A ESCOGER PARA BANQUETES:**

### **Primeros:**

Paquetito crujiente de verduritas y gambas al horno  
Farcellets de Rape y gambas sobre crema de mango  
Ensalada de espinacas fresca, jamón ibérico, mango y nueces  
Raviolis de humus y bacalao con tomate confitado y ceps  
Cestita crujiente de salteado de setas y gambas a la plancha

### **Segundos:**

Savarin de lenguados, rellenos de risotto de parmigiano  
Roast-beef de ternera , cestita crujiente de manzana y salsita al romero.  
Mini Deliciosos canelones con Salsa Cordon Bleu de foie y ceps.  
Solomillo de ternera en hojaldre con manzana caramelizada y salsa de trufa.  
Suprema de Merluza, sobre tatin de patatas.

### **Postres:**

Clásica Tatin con crema de canela.  
Delicia de manzana con cremoso de vainilla y crujiente de crepê.  
Brocheta de piña caramelizada con helado de macadamia.  
Hojaldre de crema con frutas de temporada.  
Perla de chocolate y barquillo crujiente.

Precio por comensal 58 euros / 10 % iva no incluido.

- Todos los Menús van acompañados con Grissinis y panecillos.
- Servicio de camarero en Barcelona ciudad incluido.
- El precio de estos menús están contemplados para un mínimo de 20 comensales.

