

Menús concertados para la campaña de Navidad 2017.
Del 1/12/17 al 5/1/18 salvo las fechas especificadas.



- Menús disponibles para grupos a partir de 6 personas.
- Se contratará y se servirá el mismo menú para TODOS los comensales.
- La empresa no asegura la disponibilidad de los menús concertados con menos de 72 horas de antelación. En tal caso, consultar.
- Los menús y las opciones de bodega son independientes y combinables entre sí.
- La posibilidad de incluir bodega es opcional. Sólo hay opción de elegir una única bodega y esta se contratará para TODOS los comensales.
- La bebida incluida en la bodega se servirá desde el inicio del menú hasta los postres. En el café sólo entrará el agua. Cualquier bebida servida antes o después se facturará adicionalmente.
- La disponibilidad de los menús estará sujeta a confirmación por parte de la empresa.
- Precios por persona. IVA incluido.
- Los menús NO estarán disponibles los mediodías del 25 de diciembre y del 1 de enero y las noches del 24 y 31 de diciembre.

Menú 1



• el baret •

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

Croquetas de pollo a l'ast con crema de queso manchego

Escalibada con queso fresco de cabra y anchoas 00

Paté casero de setas y nueces

Salmón en papillote crujiente con romesco

Abanico ibérico al Oporto con puré de boniato

*

Degustación de postres caseros

*

Pan, agua y café

18€



Menú 2
Sólo disponible a mediodía

Entrantes para compartir

Croquetas de pollo a l'ast con crema de queso manchego

Escalibada con queso fresco de cabra y anchoas 00

Paté casero de setas y nueces

Segundo individual

Arroz meloso de pulpo, calabaza y ajos tiernos

Postre

Degustación de postres caseros

*

Pan, agua y café

18€

Menú 3



• el baret •

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

Buñuelos de bacalao con allioli de ajo negro

Galantina de jamón horneado con hierbas mediterráneas

Crujiente de morcilla y puerro con coulis de tomate al romero

Calamar de playa con mayonesa de tinta y salsa verde

Pato Wellington con verduritas y salsa hoisin

*

Degustación de postres caseros

*

Pan, agua y café

21€



Menú 4
Sólo disponible a mediodía

Entrantes para compartir

Buñuelos de bacalao con allioli de ajo negro

Galantina de jamón horneado con hierbas mediterráneas

Crujiente de morcilla y puerro con coulis de tomate al romero

Segundo individual

Arroz meloso de chipirones, langostinos y setas

Postre

Degustación de postres caseros

*

Pan, agua y café

21€

Menú 5

Entrantes para compartir



Jamón ibérico de bellota Extrem D.O. Dehesa de Extremadura

Lomo de sardina ahumada con hummus, taboulé y coca de nueces

Estofado de langostinos, calamar y setas

Segundo a elegir

Bacalao con muselina de ajos tiernos y titaina

Carrillera de ternera al vino tinto con parmentière de patata ahumada

Postre

Degustación de postres caseros

*

Pan, agua y café

24€



Bodega 1

Cerveza de barril

Refrescos

*

5,5€

*

*

*

Bodega 2

Cerveza de barril y refrescos

Vino blanco Blanc d'Enguera 2016 DO Valencia

Vino tinto Avan OK 2016 DO Ribera del Duero

*

6,5€

*

*

*

Bodega 3

Cerveza de barril y refrescos

Vino blanco Casar godello 2016 DO Bierzo

Vino tinto M. Manzanque Finca Élez 2009 VdP Finca Élez

*

7,5€