

Gastronomía/ Eventos

Grupos

Menú 36€

CENTROS DE MESA (PARA 4 PERSONAS)

- Jamón de Teruel-Pan con tomate
- Ensalada de Espárragos trigueros a la brasa, virutas de Foie y aceite de almendras tostadas.

– Fritos de la casa

PLATO INDIVIDUAL

- Crema de Porrusalda, buñuelos de bacalao y aceite de vainilla

A ELEGIR

- Merluza ,pil-pil de algas, cítricos y berberechos

- Carrillera de Iberico, curry rojo y boniato

Postre, pan, bebida y cafe

Menú 45€

CENTROS DE MESA (PARA 4 PERSONAS)

- Jamón d Teruel-Pan con tomate

- Ensalada de Ahumados, emulsion de aceitunas y naranja, lechuga del pais y cebolla de zalla

- Roast-beef de vaca aliñado como una “GILDA”

– Fritos de la casa

PLATO INDIVIDUAL

- Huevo a 65° “cojonudo”

A ELEGIR

- Bacalao gratinado con alioli de manzana asada, piperrada y pesto rojo

- Cochinillo crujiente, chutney de mango, alioli de membrillo y jugo de anisados

Postre, pan, bebida y cafe

Menú 65€

CENTROS DE MESA (PARA 4 PERSONAS)

- Jamón d Teruel-Pan con tomate

- Ensalada de Burrata, Tomates del huerto, fresas y albahaca

- Carpaccio de Salmon Fresco, guacamole, piparras y maiz

– Fritos de la casa.

- Mejillones con curry Thai.

PLATO INDIVIDUAL

- Ravioli “XXL” de gambones y boletus con crema de Porrusaltza

A ELEGIR

- Lubina asada al carbon, jugo de ibéricos y piperrada de tomates y olivas

- Entrecotte de vaca vieja ,pure “Robuchon” y pimientos asados a leña

Postre, pan, bebida y cafe

Snacks de Bienvenida

“Incluyen 45 min y 75 min de barra libre de refrescos, vino y cerveza respectivamente”

1/2.....(15€)

- Crema según Temporada (Fría o caliente)

- Falsas olivas de Vermouth

- Ensaladilla de Ahumados

- Nueces miméticas de foie

- Nuggets de Pollo lumaigorri con Barbacoa japo
- Croquetas Variadas

ENTERO.....(25€)

- Crema según Temporada (Fría o caliente)
- Falsas olivas de Vermouth
- Ensaladilla de Ahumados
- Nueces miméticas de foie
- Nuggets de Pollo lumaigorri con Barbacoa japo
- Croquetas Variadas
- Fresas de Queso y trufa
- Yogourth Sustraiak
- Pulpo a la brasa, espuma de chiribia y Tximitxurri
- Langostino en pasta Brick con albahaca y salsa de raifort
- Frutas osmotizadas
- Hamburguesa de rabo de buey

MENU 1 (80€)

- Crema de Porrusalda, buñuelos de bacalao y aceite de vainilla
- Ensalada de Burrata, Tomates del huerto, fresas y albahaca

A elegir:

- Merluza, pil-pil de algas, cítricos y berberechos
- Bacalao gratinado con alioli de manzana asada, piperrada y pesto rojo

A elegir:

- Cochinillo crujiente, chutney de mango, alioli de membrillo y jugo de anisados
- Carrillera de Ibérico, curry rojo y boniato

– Prepostre

– Tarta Nupcial con helado

Vino tinto crianza

Vino blanco

Cava

Agua, refrescos, cafés e infusiones.

Copa o combinado

Minutas, panes variados

MENU 2 (100€)

- Crema de Hongos con chips de alcachofas, foie y trufa
- Ensalada de Langostinos, ahumados y toques citricos

A elegir:

- Corvina, caldo emulsionado de jerez, mejillones y huevas de arenque
- Lubina asada al carbon, jugo de ibéricos y piperrada de tomates y olivas

A elegir:

- Cordero lechal, pastel de patata trufado, escarola y granadas
- Carrillera de vacuno, regaliz y texturas de tubérculos

– Prepostre

– Tarta Nupcial con helado

Vino tinto crianza

Vino blanco

Cava

Agua, refrescos, cafés e infusiones
Copa o combinado
Minutas, panes variados

MENU 3 (120€)

- Crema Bullabesa, mariscos y microverduras
- Ensalada de Bogavante , vinagreta de mango, hierbas y flores

A elegir:

- Rape en salsa verde, falsos guisantes, almejas, cremoso de patata y yema de huevo de corral
- Rodaballo relleno de mariscos con fondo untuoso de txangurro y palo cortado

A elegir:

- Solomillo de vacuno a la brasa de encina, foie y trufa
- Txuleton de vacuno con sus guarniciones

- Prepostre
- Tarta Nupcial con helado

Vino tinto crianza

Vino blanco

Cava

Agua, refrescos, cafés e infusiones

Copa o combinado

Minutas, panes variados

Estaciones y Extras

- Jamón de Teruel al corte (pan con tomate)...
- Jamón ibérico de Bellota al corte (pan con tomate)...
- Quesos del mundo y sus detalles...
- Mesa japo (Sushis, Nigiris, Makis, Sasimis)...
- Mesa de mariscos...
- Champagne y Ostras...
- Arroces y Rissotos...
- Nitro-cocktails.....