

Menú EMPRESAS



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

España · t.(+34) 928 800 000 · info@arrecifehoteles.com · www.aghotelspa.com

Menú EMPRESAS

Pan brioche relleno de pastrami Black Angus, rúcula y mayonesa de encurtidos.

Tataki de atún, berenjena marinada y velouté escabechada infundada con hierbas aromáticas.

Bacalao al horno acompañado de espinacas a la crema y emulsión de pil pil al limón.

Sorbete de albahaca, lima y miel.

Brazuelo de novillo a baja temperatura tratado como un Boeuf Bourguignon, aromatizado con especias de invierno, polenta de hongos y papa crujiente.

POSTRE

Cremoso de toffee, bizcocho de cacao con matices de café y helado de caramelo salado.



Verdeo (D.O. Rueda)
Viña Fuentenarro 4 meses de barrica (D.O. Ribera del Duero)
Agua, refresco y cerveza.

FIESTA EN

LABUENAVIDA

MENÚ EMPRESA

58€

(incluido IGIC)

POR
PERSONA

AGH

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

España · t. (+34) 928 800 000 · info@arrecifehoteles.com · www.aghotelspa.com

Menú EMPRESAS Vegetariano



Pan brioche relleno de tartar de remolacha y mayonesa de encurtidos.

Calabaza de finca Machinda asada lentamente,
sobre straciatella, brotes tiernos y aceite de trufa.

Col al horno, frutos secos, extracto de coco, aceite de citronella y salsa de curry verde.

Sorbete de albahaca, lima y miel.

Berenjena ligeramente escabechada y lacada a la brasa,
polenta de hongos y papas crujientes.

POSTRE

Cremoso de toffee, acompañado de bizcocho de cacao con matices de café
y helado de caramelo salado.



Verdeo (D.O. Rueda)
Viña Fuentenarro 4 meses de barrica (D.O. Ribera del Duero)
Agua, refresco y cerveza.

FIESTA EN

LABUENAVIDA



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA *****

España · t.(+34) 928 800 000 · info@arrecifehoteles.com · www.aghotelspa.com