

# BANQUETES

## BANQUETE SILVER

Empezaremos con referencias frías al centro de la mesa (1 x cada 3)  
Homenaje de ibéricos con Pan de cristal y pa amb tomàquet  
Langostinos con foie y reducción de cabernet Sauvignon

Continuamos con el primer plato individual "Del Mar"  
Atún asado a baja temperatura sobre pisto de calamar,  
decorado con cogollos de Tudela confitados en aceite de oliva  
o  
Filete de salmón salvaje con salsa de cítricos, acompañado de  
ramo de espárragos verdes y zanahoria sobre manto de puré  
de patata

Seguimos con el segundo plato individual: "De la tierra"  
Carrillera ibérica con higos ibicencos y parmentier de patata  
o  
Solomillo ibérico al horno bañado en salsa de vino tinto Rioja,  
laqueado con pota de manzana

Terminamos con el bocado más dulce  
Esponjoso brownie con salsa ligera de chocolate

Maridaje  
Aguas, refrescos y cervezas | Vino blanco Entremares Dry macabeo  
Vino rosado Señorío de Oran | Vino tinto Señorío de Oran crianza  
Cafés e infusiones

**55 euros p.p**

\*La composición de los menús puede estar sujeto a variaciones debido a la estacionalidad de ciertos productos.  
El menú debe componerse de entrante, principal y postre. Todos los precios son por persona y no incluyen el IVA.

## BANQUETE GOLD

Empezaremos con referencias frías al centro de la mesa: (1 x cada 3)  
Homenaje de ibéricos con Pan de cristal y pa amb tomàquet  
Focaccia de pesto con espinacas baby, peras y lomos de  
anchoa "00" con parmesano  
Ensalada de pulpo, bacalo exqueisado y langostinos  
con tapenade

Continuamos con el primer plato individual "Del Mar"  
Lomo de merluza en costra de frutos rojos y tagliatelle  
de verduras  
o  
Filete de lubina al horno estilo mediterráneo con reducción de  
vino blanco

Seguimos con el segundo plato individual: "De la tierra"  
Sabroso solomillo de ternera con hierbas del bosque, setas y  
salsa perigourdine  
o  
Tagliata de ternera con rúcula y queso grana padano,  
acompañado de aceto balsámico de Módena

Terminamos con el bocado más dulce  
Suculenta tarta fina de manzana y helado de canela

Maridaje  
Aguas, refrescos y cervezas | Vino blanco MC Excellens savignon  
blanc | Vino rosado Can Maymò | Vino tinto Flor de Oran  
Espumante Bottega | Cafés e infusiones

**69 euros p.p**