



Menú celebración B 002

Cóctel de bienvenida:

Chupito de gazpacho
Buñuelito de bacalao
Cucharita de escalivada con ventresca

Bebidas: Vinos D.O. Alicante, cerveza, refrescos y agua mineral

Aperitivos a compartir:

Ensalada de tomate con mojama y encurtidos
Pata de pulpo de lonja al horno
Croqueta de rabo de toro y setas
Gamba blanca al ajillo

Plato principal: (para confirmar la semana anterior al evento)

Lomo de bacalao con espinacas y gratinado de all i oli
o
Magret de pato con confitura de ñoras y frutos rojos

Postre:

Tarta San Marcos con yema tostada
Copa de cava/sidra
Café/infusiones

Bodega:

Vinos D.O. Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona: 52€ IVA incluido
Barra libre 14€ IVA incluido (2 horas)

Menú revisado junio 2021, vigencia de 6 meses.
Menú para un mínimo de 15 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el café. Contratación con un mínimo de 48 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados
Cod. 14640