



MENÚ ESPACIO 2112 (55,00€/pers.)

APERITIVOS

Tabla de parmesano/queso curado y mortadela trufada con panes,
uvas, nueces y mermelada
Gildas de boquerón y anchoa
Brioche de tartar de gambas con mayo de sus cabezas
Quesadilla de rabo de toro y gamoneu
Ceviche de corvina

SEGUNDOS

(2 A ELEGIR)

Albóndigas de merluza al curry rojo

Crepes de marisco

Pechuguitas de pollo rellena de foie y cebolla caramelizada con salsa setas

Salmón en costra de frutos secos y salsa cítrica

Tataki de atún con pistachos con crema de aguacate y alioli

Ternera strogonoff

Vitello tonnato

GUARNICIONES

(2 A ELEGIR)

Arroz de frutos secos

Patatitas salteadas

Calabacín, parmesano y nueces

Ensalada quinoa, calabaza asada, arándanos deshidratados y feta

POSTRES

Brownie de oreo

Mini tarta limón

CONDICIONES

10% IVA no incluido en el precio.

Se deberá abonar una reserva del 50% del total del presupuesto 10 días antes del evento.

El precio incluye 4 h. de alquiler local y barra libre de refrescos, vino tinto y blanco, cerveza con y sin alcohol. Si se desea estar más tiempo se cobrará un suplemento de alquiler del local 5,00€/pers. y hora

Camarero extra 50,00€
(cada 15 personas se necesita un camarero)

Café e infusiones: 2,50€/pers.
Barra libre de destilados: 9,00€/pers. y hora
Barra libre hora extra refrescos, vino y cerveza 6,00€/pers.

Copa destilados: 6,00€/unid.
Copa vino: 3,00€/unid.
Cerveza: 2,50€/unid.

EN LA ZONA DEL PATIO SÓLO SE PODRÁ
ESTAR HASTA LAS 23:45H PARA NO MOLESTAR
A LOS VECINOS.

HORARIO:
COMIDAS 13:30-17:30H.
CENAS 20:30-00:30H.

(Se ruega que la salida del horario de cenas sea lo menos molesto para los vecinos. Pedimos encarecidamente no quedarse hablando en la puerta).

