



Menú Grupo

~ *Cóctel y Estaciones* ~ (10 PASOS)

Desde 32 Pax hasta 80 Pax.
Exclusividad del restaurante (Evento Privado)
Menú para degustar de pie y en exteriores

***Cambios sujetos a temporalidad**

CON LA MANO

*Olivo
Huerto
Ostra Mary
Cuscus de verduritas sobre gazpacho de aguacate*

DE BARES POR ESPAÑA, UN PASEO POR LA TRADICIÓN

*Allipebre de anguila
Cerdo a la vizkaina y consomé de alubias de Tolosa*

CONTUNDENCIAS

*Arroz ahumado de morena con alioli de calamar
Raices y tubérculos*

BARRAS DE COMIDA

*Llema de pollita rellena de caldo de jamón ibérico
Nuestras salazones junto a su alioli tradicional montado en vivo y focaccia a la sal*

SECUENCIA DULCE

Bocaditos dulces (4 variedades)

BARRA DE BEBIDAS:

MESA DE AGUAS Y JUGOS: Agua de atmósfera, agua con gas y 2 referencias de licuados

MESA DE VINOS: Maridaje de vinos seleccionados por nuestro Sommelier

BARRA DE CERVEZA: Autoservicio de cerveza con o sin alcohol

CAFÉ CALETA/ LICORES CASEROS DE SOBREMESA

Precio: 175€/P.P (IVA incluido)





Armonía Líquida
~Menú Cóctel y Estaciones~
4 PASOS

Ars Collecta

Chardonnay, Macabeo, Porcellada
D.O Cava

Castillo Monjardin

100% Chardonnay
D.O Navarra

Sasesibó

Monastrell y Shizas
V.T Ibiza

Cair Cuveé

Tempranillo y Merlot
D.O Ribera del Duero





EXTRAS

Completa su menú con algo que permita a sus invitados disfrutar de una velada inolvidable

DJ o Música en vivo

Decoración floral y velas

Impresiones de minutas, meseros, setting

Photocall

Fotógrafos y Videógrafos

Bebidas premium seleccionadas por nuestro sommelier

Barra libre

Candy bar y Palomitero profesional

Glitter bar

Carpa (sujeto a climatología)

**Solicita mas información acerca de los servicios, (precios a consultar).*

