



Menú Grupo

~ Menú en mesa ~ (10 PASOS)

(Desde 7 Pax hasta 20 Pax).

No Exclusividad, comparten horario y aforo con personas consumiendo menú gastronómico.

BODEGA

Elaboración propia de vinagres

Uva mallorquina, Manto Negro, escabechada

ENTORNO

Olivo

CIVILIZACIONES DEL MEDITERRÁNEO

*Islámica
Romana*

ORÍGENES

*Huerto
Sal*

DE BARES POR ESPAÑA, UN PASEO POR LA TRADICIÓN

Albufera

CONTUNDENCIAS

*Sepia y algas
Raíces y tubérculos*

MUNDO DULCE

Algarrobo y cerezo

BOCADOS DULCES

El menú se acompaña con diferentes panes de masa madre:
Xeixa, Focaccia salina, Semillas...
Así como agua de atmósfera y licores caseros

Precio: 160€/P.P (IVA incluido)





Armonía Líquida

~Menú Grupo en Mesa~

(6 PASOS)

Ars Collecta Rosé

*Pinot noir, Trepát, Xarel-lo
D.O Cava*

Blanc D' Amfora

*100% Moscatel
V.T Ibiza*

Patachula

D.O Navarra

Vino Atlántico

V.T Ibiza

Marqués de Murrieta Reserva

*Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
D.O. Ca Rioja*

Josefina Piñol

*100% Garnacha blanca
D.O Terra Alta*

Precio: 75€/P.P (IVA incluido)





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).*

