



Menú Grupo

~ Cóctel y Mesa ~ (10 PASOS)

Desde 20 Pax hasta 32 Pax

Exclusividad del restaurante (Evento privado)

CON LA MANO (en terraza)

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

EN MESA:

ORÍGENES, EL COMIENZO DE LA SOSTENIBILIDAD

Sal

DE BARES POR ESPAÑA, UN PASEO POR LA TRADICIÓN

Allipebre de anguila

CONTUNDENCIAS

*Sepia y algas
Raices y tubérculos*

SECUENCIA DULCE

*Algarrobo y cerezo
Bocaditos dulces*

*El menú se acompaña con diferentes panes de masa madre:
Xeixa, Focaccia salina, Semillas...*

Agua de Atmósfera y Licores caseros

* Cambios sujetos a temporalidad

Precio: 160€/P.P (IVA incluido)





Armonía Líquida

~Menú Cóctel y Mesa~

6 PASOS

ESTACIONES DE BEBIDA EXTERIOR:

Ars Collecta

*Chardonnay, Macabeo, Porcellada
D.O Cava*

Castillo Monjardin

*100% Chardonnay
D.O Navarra*

Sasesibó

*Monastrell y Shizas
V.T Ibiza*

EN MESA:

Patachula

*100% Pedro Ximénez
D.O Montillas Moriles*

Vino Atlántico

*100% Hondarribi Zerratia
D.O Txakoli de Bizkaia*

Josefina Piñol

*100% Garnacha blanca
D.O Terra Alta*

Precio Maridaje: 65€/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).*

