

CENAS
de
empresa

ENTRANTES

Coca de boletus y foie asado, cebolla confitada y reducción de Oporto
Salteado de pulpo y espárragos verdes, cebolla roja sobre patata chafada
Ensalada de pato en texturas, peras y hojas frescas, vinagreta de piñones-canela
Ravioli de hongos y cigalas, ajos tiernos y crema de nécoras
Arroz caldoso de borrajas, langostinos y almejas
Tomate ecológico, queso de cabra tostado y presa de cerdo rústico de Ral

PRINCIPALES

Merluza de pincho del Cantábrico en costra de cítricos con tagliatelle de verduras
ó rebozada y rellena de champiñones y gambas ó bilbaína de almejas y guindilla
Lubina al vapor, patata mantequilla y salsa de crustáceos
Corvina del Mediterráneo al grill, cebolla caramelizada y pata negra con borraja
Lomo de conejo relleno de longaniza de Graus, confitura de jengibre
Tournedo de ternasco de Aragón, panaderas, ajo confitado y el jugo de su asado
Lomo de ternera blanca asada, salteado de setas y parmentier de piquillos

POSTRES

Sable de higos asados acompañado de crema inglesa
Torrija artesana caramelizada, frutos rojos sopa de chocolate blanco
Flor de cerezo, merengue de limón y cerezas confitadas
Coulant de chocolate de corazón fluido y sorbete de mandarina
Flan de nata con frutos rojos a la pimienta verde

Vinos Aragoneses, aguas minerales, cervezas y refrescos, cafés e infusiones

30€ por persona, iva incluido

25% de descuento en aperitivos previo al evento.

Consulte coctelería, barras y bodegas disponibles.

Decoración floral desde 5 €. Minutas desde 1.50 €

La composición de los menús puede variar ligeramente debido a la estacionalidad de ciertos productos.

Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos.

Disponemos de menús para dietas especiales, así como información acerca de alérgenos, cumpliendo la normativa vigente sanitaria respecto a la temperatura de conservación y cocinado de ciertos productos.