

Menú nº1

Entrantes

Ensalada verde

Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas

Principal

Cordero a la estaca al estilo patagónico acompañado de vegetales grillados

Postres

Alfajor de dulce de leche con baño de chocolate negro y blanco

Bebidas

Vino negre Rectorie Aniene

Vino blanco Espeto Verdejo

Agua, refrescos y café

80€ pax. (IGI incluido)

Menú nº2

Isla 1

Ostras de Normandia nº3

Isla 2

Sushi

Isla 3

Salmón ahumado natural, salmón ahumado con alga nori, salmón en el gin tonic y tacos de bacalao

Isla 4

Solomillo bajo de Wagyu (japonés)

Isla 5

Selección de postres caseros

Crema catalana, mousse de chocolate, alfajores de dulce de leche y tiramisú

Bebidas

Vino tinto Rectorie Anien

Vino blanco Espeto Verdejo

Agua, refrescos y café

145€ pax. (IGI incluido)

Menú n°3

Isla 1

Jamón ibérico y jamón dulce (cortado al momento) con pan de Folgueroles, tomate y aceite de oliva

Isla 2

Empanada de ternera, empanada de pollo y empanada Caprese

Isla 3

Salmón ahumado natural, salmón ahumado con alga nori, salmón en el gin tonic y tacos de bacalao

Isla 4

Cordero a la estaca estilo argentino acompañado de salsa criolla y chimichurri

Isla 5

*Selección de postres caseros
Crema catalana, mousse de chocolate, alfajores de dulce de leche y tiramisú*

Bebidas

*Vino tinto Rectorie Anienc
Vino blanco Espeto Verdejo
Agua, refrescos y café*

120€ pax. (IGI incluido)