

MENÚ EMPRESAS 2021

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural

Centros de mesa (elegir 3, 4 o 5)

Cecina de León con virutas de queso semi curado
Jamón de bellota viruteado a cuchillo
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Carpaccio de salmón marinado al eneldo
Ensalada de Aguacate con gambas, y vinagreta de la huerta
Pastel de Foie con compota de piña y reducción de moscatel
Canelón de pollo de corral con trufa, PX y crema de foie
Sepia sucia con cebolla frita y all i oli negro
Crujiente de ajo arriero con mermelada de tomate i crema de all i oli
Gambas rojas a la sal
Croquetón casero de rabo de toro con boletus
Vieira plancha con vinagreta de soja y sésamo tostado
Vieira gratinada rellena de marisco
Pulpo braseado con Parmentier de patata
Tosta de pan de cristal con queso de cabra, cebolla caramelizada y confitura de tomate

Plato principal

- Opción 1)** Arroz del senyoret y fideuà de pato con setas y trufa o Tempura de merluza gratinada o confit de pato con crema de boletus
- Opción 2)** Bacalao al ajo caramelizado o Carrillada de buey con crema de boletus o Arroz meloso de pato con setas y trufa
- Opción 3)** Arroz meloso de bogavante o Gallo San Pedro con caviar de quinoa o Solomillo de buey al romero

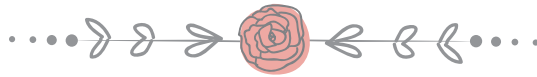
Postre

Bandejas preparadas de fruta y tartas caseras

Café y dulces de navidad

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



Bodega no incluida

Precio: (IVA: 10% incluido)

Opción 1) con tres entrantes 33,50€, con cuatro entrantes 36,50€, con cinco entrantes 39,50€

Opción 2) con tres entrantes 36,50€, con cuatro entrantes 39,50€, con cinco entrantes 42,50€

Opción 3) con tres entrantes 39,50€, con cuatro entrantes 42,50€, con cinco entrantes 45,50€