

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



MENÚS EMPRESAS 2022

MENÚ 1 COMIDA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Ensaladilla de langostinos y alga wakame Rascanya
Carpaccio de Cecina de León y virutas de queso semi curado
Alcachofas salteadas con jamón ibérico, trufa negra y huevo poché

Paella del senyoret
O
Confit de pato con salsa de boletus
O
Merluza en tempura gratinada con salsa cóctel
O
Arroz meloso de bogavante (+8€)

Creppe de turrón con chocolate caliente y crema inglesa

Bodega:

Vino tinto
Vino blanco

Agua mineral, cerveza y refrescos
Café y dulces de navidad

La bodega queda limitada a un consumo adecuado para este tipo de eventos

Precio: (IVA: 10% incluido)

39,50€

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



MENÚ 2 COMIDA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Virutas de jamón ibérico y queso curado en chips de patata
Ensalada de aguacate con gambas y langostinos
Zamburiñas plancha con vinagreta de soja

Fideuà de pato, setas, trufa y foie
O
Brownie de buey con salsa de oporto
O
Bacalao al ajo caramelizado
O
Arroz meloso de bogavante (+8€)

Ferrero Rocher de chocolate blanco y crema de maracuyá

Bodega:

Vino tinto

Vino blanco

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café y dulces de navidad

La bodega queda limitada a un consumo adecuado para este tipo de eventos

Precio: (IVA: 10% incluido)

44,50€

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



MENÚ 1 CENA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Esgarraet de ahumados Rascanya
Pastel de foie con compota de piña y reducción de moscatel
Zamburiñas plancha con vinagreta de soja

Tempura de merluza gratinada con salsa cóctel
O
Confit de pato con salsa de boletus y oporto
O
Arroz meloso de bogavante (+8€)

Crujiente de pistacho con toffe y crema inglesa

Bodega:

Vino tinto

Vino blanco

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café y dulces de navidad

La bodega queda limitada a un consumo adecuado para este tipo de eventos
Según fechas habrá discomóvil hasta las 3:30 de la madrugada (cuando el aforo supere los
100 comensales entre todos los asistentes)

Precio: (IVA: 10% incluido)

46,00€

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



MENÚ 2 CENA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Jamón de bellota viruteado a cuchillo
Ensaladilla de langostinos y alga wakame
Zamburiñas plancha con vinagreta de soja
Alcachofas salteadas con jamón, trufa y huevo poché

Bacalao al ajo caramelizado

O

Pastel de cordero con crema suave de curry y mango

O

Arroz meloso de bogavante (+8€)

Torrija de coca de llanda con helado de dulce de leche

Bodega:

Vino tinto

Vino blanco

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café y dulces de navidad

La bodega queda limitada a un consumo adecuado para este tipo de eventos
Según fechas habrá discomóvil hasta las 3:30 de la madrugada (cuando el aforo supere los
100 comensales entre todos los asistentes)

Precio: (IVA: 10% incluido)

54,00€

***Cualquier menú se puede ampliar o modificar cualquiera de sus platos dentro de nuestra
carta. Consúltenos.**

Frank: 609633660

Amparo: 615960229

Rascanya: 962760111