

RASCANYA

RESTAURANTE & EVENTOS



MENÚ EMPRESAS 2024

MENÚ 1 COMIDA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Ensaladilla de langostinos y alga wakame con salsa sweet chilli
Cecina de León y virutas de queso Parmesano
Buñuelo crujiente de bacalao con confitura de tomate

Paella del senyoret
O
Carrillera ibérica al vino tinto con parmentier de patata y cebollitas caramelizadas
O
Merluza en tempura gratinada con verduritas glaseadas

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega:

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino blanco y vino tinto
Café y dulces de navidad
La bodega queda limitada a un consumo adecuado para este tipo de eventos

Precio: 34,50€

Iva 10% no incluido

MENÚ 2 COMIDA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Ensalada César con pollo crujiente y Parmesano
Raviolis de secreto ibérico con jamón y crema de foie (2 por comensal)
Sepia sucia con cebolla frita y all i oli de pimentón

Arroz meloso de pato, setas y trufa
O
Carrillera ibérica al vino tinto
O
Lubina a la espalda con cous-cous de pistacho y menta

Bavaroise de crema de limón con yema tostada y galleta

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: 39,50€

Iva 10% no incluido



MENÚ 1 COMIDA O CENA

Centros de mesa

Pan al horno con aceite de oliva y tomate natural
Ensalada de aguacate con gambas y langostinos
Flor de alcachofa con huevo poché, jamón ibérico y trufa
Vieira gratinada rellena de marisco

Corvina a la espalda con cous-cous de pistacho y menta
O
Brownie de buey con salsa de oporto, crema de coliflor y teja de plátano
O
Arroz meloso de bogavante (+8€)

Torrija de brioche 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

Precio: (IVA: 10% no incluido)

47,00€



MENÚ 2 COMIDA O 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
Meloso gratinado de ajo arriero con sepia
Alcachofas salteadas con jamón, trufa y huevo poché

Bacalao al ajo caramelizado
O
Pastel de cordero con crema suave de curry y mango
O
Paella del senyoret
O
Arroz meloso de bogavante (+8€)

Torrija de brioche con helado de merengada

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% no incluido)

53,00€

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

Frank: 609633660

Amparo: 615960229

Rascanya: 962760111