



MENÚS EMPRESA 2025

Menú Cóctel

Precio: 52 €/persona

Mínimo 20 personas.

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Menú de pie con barra de bebidas.

Incluye servicio de camareros.

Platos bloque 1

(3 incluidos + 2 a elegir)

Incluidos:

Langostino crujiente con mayonesa de limón.

Tostadita de pan de coca con jamón ibérico.

Croqueta de ceps o jamón.

2 a elegir:

Sopa fría de ajoblanco de melón con jamón.

Hummus de zanahoria asada con verduritas y pan pita.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchee.

Stracciatella con romesco, puerro confitado y pipas.

Patata baby brava.

Platos bloque 2

(3 incluidos + 2 a elegir)

Incluidos:

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Mini canelón de rostit.

2 a elegir:

Mini brioix de steak tartar con yema curada.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Mini hot dog de cochinita pibil.

Mini hamburguesa de ternera con salsa café París, berenjena y rúcula.

Buffet de fideuá de mar.

Postres

(Todos incluidos Finger food)

Cheesecake.

Carrot Cake.

Lemon Pie

Sacher.

Café/Infusión

Buffets en sala extra

Tagliata de ternera con chimichurri: **4 €/pax**

Arroz de mar QGAT: **7 €/pax**

Buffet de quesos: **5 €/pax**

Sashimi de pescado con salsas: **12 €/pax**

Jamón y cortador: **800 €**

Barra de bebidas incluidas:

Agua mineral, vino blanco, vino tinto, refrescos y cervezas.