



MENÚS EMPRESA 2025

Menú banquete 1

Precio: 53 €/persona

Mínimo 10 personas.

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

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

Pica pica para compartir

(a elegir 5 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Satraciatela con remesco y pipas de calabaza

Mini canelón de rostit.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Principal

(a elegir con antelación)

Dorada con juliana de piquillos salteados.

Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.

Postres

(a elegir con antelación)

Lemonpie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas Crianza*, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.



MENÚS EMPRESA 2025

Menú banquete 2

Precio: 58 €/persona

Mínimo 10 personas.

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

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación.

Pica pica para compartir

(a elegir 5 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Satraciatela con remesco y pipas de calabaza

Mini canelón de rostit.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Principal

(a elegir con antelación)

Bacalao confitado con salsa de pimiento escalivado y chutney de mango.

Solomillo de ternera con demiglace y patata encebollada.

Postres

(a elegir con antelación)

Lemonpie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas Crianza*, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.



MENÚ EMPRESA 2025

Menú banquete 3

Precio: 62 €/persona

Mínimo 10 personas.

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

Menú sentado en mesa.

Los platos de deben confirmar con un mínimo de 10 días de antelación

Pica pica para compartir

(a elegir 3 referencias)

Tostadita de pan con tomate y jamón ibérico.

Bomba de pollo con mayonesa de kimchi.

Bravas QGAT.

Chupito de ajoblanco de melón con jamón.

Blinis de atún con guacamole

Hummus de zanahoria con pipas y pan de pita.

Salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.

Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.

Entrante

(a elegir con antelación)

Arroz de setas de temporada con jamón.

Ensalada de langostinos con frutos rojos y pipas de calabaza.

Principal

(a elegir con antelación)

Solomillo de ternera con demiglace y patata encebollada.

Atún con salsa ponzu y verduras.

Postres

(a elegir con antelación)

Lemonpie.

Texturas de chocolate.

Café / Infusión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltimbanqui*, D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas Crianza*, D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.



MENÚS EMPRESA 2025

Menú Buffet

Precio: 46 €/persona

Mínimo 30 personas
y máximo 150 personas.

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

Servicio self-service
con mesa de bebidas.

Primeros (A elegir 2)

Buffet de ensaladas.

Sopa fría de ajoblanco
de melón con jamón.

Rigatoni con pesto rojo, ricotta y rúcula.

Hummus de zanahoria con chalota
confitada, granada, pistacho y pan
de pita.

Fusilli a la boloñesa clásica
con parmesano.

Ensalada de lentejas
con crudités de verduras

Rollito crujiente de verduras
con salsa sweet chili.

Tabulé vegetal con salsa
de yogur, tahina y limón.

Segundos (A elegir 2)

Fideuá de mar.

Salmón al miso con cremoso de celeri.

Pescado del día con refrito
de ajos tiernos y piquillo.

Albóndigas guisadas con sepia.

Meloso ibérico con patata panadera
y salsa de mostaza.

Costilla de cerdo a baja temperatura
con soja, miel y manzana.

Pollo al teriyaki con verduras
salteadas.

Pollo al curry con arroz basmati
y chips vegetales.

Postres (A elegir 2)

Brownie de chocolate.

Cremoso de cheesecake con arándanos
y crumble.

Yogur griego con mermelada y frutos
secos.

Ensalada de fruta variada.

Café/infusión

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas.

Vino blanco *Saltillo*, D.O. RUEDA.
Verdejo.

Vino tinto *Ondarra 7 Parcelas Crianza*,
D.O. RIOJA. Tempranillo y Mazuelo.