

EVENTOS SPECIALES



ESPAI LES PANSES

MENÚ EJECUTIVO

**DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES*
(excepto festivos)*



ENTRANTES INDIVIDUALES

Aperitivo de bienvenida inspiración del chef

Tosta hojaldrada de verdura asada, mojama laminada y salsa Romesco

Croqueta cremosa de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lubina sobre parmentier de patata con verdura de temporada

Solomillo justo asado con salsa de queso de cabra y timbal de patata

Arroz meloso de secreto y ajos tiernos
(mínimo 2 personas)

POSTRE

Flan cremoso de vainilla bourbon y caramelo casero



Pan y café incluido

28€ (sin bebida)

35€ (con bebida)



MENÚ EXPERIENCIA

ENTRANTES INDIVIDUALES

Aperitivo de bienvenida inspiración del chef

Ensalada verde de verduras asadas y salsa romesco

Croqueta cremosa de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Flor de alcachofa a la brasa, cremoso de patata trufada y panceta ibérica crujiente

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Lomo de corvina con puré de chirivía en dos texturas

Carrillera de gorrino ibérico al vino de misa con parmentier de patata

POSTRE

Pan tostado con AOVE templado, sal marina y chocolate amargo

Pan y café incluido

35€ (sin bebida)

45€ (con bebida)



MENÚ CÓCTEL



REFERENCIAS SALADAS

Mini éclair Donostiarra

Coca Valenciana de tomate

Corneto relleno de guacamole

Brocheta de mozzarella, anchoa y tomate seco

Tabla de quesos Nacionales

Croqueta cremosa de jamón ibérico

Pincho de corral con alioli cítrico

REFERENCIAS DULCES

Surtido de petit fours

30€ (bebida incluida)