

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

Crema fina de boletus, polvo de jamón ibérico y
aceite de trufa

Coca crujiente de maíz, tomate y migas de
bacalao

PRIMER PLATO

Canelón crocante de pato confitado, crema de
boniato asado y reducción de pedro ximenez

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Lomo de corvina con texturas de chirivía

Estofado de ternera al chup chup

POSTRE

Tarta de queso en texturas, helado de
vainilla y crumble de almendra

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)