

## **MENUS EMPRESA MES DE MARZO 2019**

Aperitivo; Jamón de Jabugo Premium  
Croquetas artesanas

Almuerzo; Ñoquis con morillas y hongos  
Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura y ensalada verde  
Manzanas rellenas, crema inglesa

Menestra de verduras de temporada  
Merluza rebozada con pimientos del pico a la plancha  
Torrijas de brioche y helado de vainilla

Alcachofas confitadas con langostinos  
Solomillo Strogonoff, D.O. Guadarrama, arroz salvaje  
Tarta de peras y salsa toffee

Espárragos blancos templados con su veluté  
Codornices rellenas con trufa y salsa de frutos secos  
Eton Mess

Potaje de garbanzos  
Goujons de lenguado con patatas paja y salsa tartara  
Ensalada de frutas

Precio por persona € 85,00 y 10% de IVA (incluido 1 cocinero)

Aperitivo; Piruletas de parmesano  
Brochetas de salmón ahumado

Almuerzo; Ensalada de tomates con burrata y aceite de oliva virgen extra  
Kokotxas de bacalao en salsa verde  
Eclair de chocolate

Crema de alcachofas  
Pularda al curry y a los dos arroces  
Mont Blanc

Tatin de verduras  
Blanqueta de ternera con verduras de primavera  
Tartita de limón merengada

Café e infusiones

Precio por persona € 69,00 y 10% de IVA