

1 menú

PARA GRUPOS*

ENTRANTE (A COMPARTIR CADA 4)

- Patatas bravas
- Pimientos padrón
- Pollo en tempura

PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE MÁX. 2 OPCIONES)

- Suprema de salmón con salsa de yogurt
- Hamburguesa de ternera acompañada con patatas fritas
- Risotto cremoso de zanahoria asada

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Cheesecake con frutos rojos
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

BODEGA (1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3)

Rosado: Synera

Blanco: Viña Arnáiz Verdejo D.O.P Rueda

Tinto: Faustino Art Collection Crianza

Cerveza, aguas minerales, refrescos

Pan con all i oli y aceitunas

38€ p.p

*Consulta condiciones

events
by **vibra**hotels

2 menú

PARA GRUPOS*

ENTRANTE (A COMPARTIR CADA 4)

- Pan de coca con tomate y jamón ibérico
 - Croquetas de cocido
 - Ensalada César

PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE MÁX. 2 OPCIONES)

- Filete de dorada al horno con salsa de azafrán y verduras de temporada
- Lomo bajo de ternera con salsa de setas y patatas graten
 - Canelón relleno de carrillera
 - Wok thai de verduras

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Cheesecake con frutos rojos
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

BODEGA (1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3)

Rosado: Synera

Blanco: Viña Arnáiz Verdejo D.O.P Rueda

Tinto: Faustino Art Collection Crianza

Cerveza, aguas minerales, refrescos

Pan con all i oli y aceitunas

42€ p.p

*Consulta condiciones

events
by **vibrahotels**

3 menú

PARA GRUPOS

ENTRANTE (A COMPARTIR CADA 4)

- Patatas bravas
- Surtido de croquetas
- Ensalada César
- Tataki de ternera con vinagreta cítrica y furikake

PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE MÁX. 2 OPCIONES)

- Arroz negro con sepionet, rape y almejas
 - Arroz a banda con gamba roja
 - Paella de marisco
 - Paella de verduras

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Tarta de chocolate con toffee salado y palomitas de caramelo
- Tarta tatín con helado de vainilla

BODEGA (1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3)

Rosado: Synera

Blanco: Viña Arnáiz Verdejo D.O.P Rueda

Tinto: Faustino Art Collection Crianza

Cerveza, aguas minerales, refrescos

Pan con all i oli y aceitunas

45€ p.p

*Consulta condiciones

events
by **vibra**hotels

4 menú

PARA GRUPOS

ENTRANTE (A COMPARTIR CADA 4)

- Tartar de tomate con burrata y aceite de albahaca
 - Buñuelo de gamba roja con mayonesa de sus corales
- Carpaccio de atún con aguacate y mango
 - Mini pita de carne al pastor con piña asada y cebolla morada encurtida

PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE MÁX. 2 OPCIONES)

- Entrecot de ternera con crema de manzanas y verduras salteadas
- Lubina al horno con cremoso de tigreros y verduras de temporada
- Raviolis rellenos de setas con crema de trufas
- Falso risotto verde con bimi, kale y espinacas

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Ensaimada de banoffee
- Cheesecake con frutos rojos

BODEGA (1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3)

Rosado: Synera

Blanco: Viña Arnáiz Verdejo D.O.P Rueda

Tinto: Faustino Art Collection Crianza

Cerveza, aguas minerales, refrescos

Pan con all i oli y aceitunas

52€ p.p

*Consulta condiciones

events
by **vibrahotels**

1 Cena de Gala

PARA GRUPOS

ENTRANTE

- Selección de ibéricos con pan de cristal (a compartir cada 4)
 - Tartar de tomate con burrata y pesto de albahaca
 - Carpaccio de ternera con pesto y lascas de parmesano

PRINCIPAL (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Entrecote de Angus con salsa española y patata gratinada
 - Zarzuela de rape con almeja y gamba roja
 - Ravioli relleno de funghi porcini con salsa de setas y aceite de trufa

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Tarta de chocolate con toffee salado y palomitas de caramelo
- Tarta tatín con chantilly de vainilla y canela
 - Ensaimada de banoffee

BODEGA

Rosado: Synera

Blanco: Viña Arnáiz Verdejo D.O.P Rueda

Tinto: Faustino Art Collection Crianza

Cerveza, aguas minerales, refrescos

85€ p.p

*Consulta condiciones

events
by **vibra**hotels

2 Cena de Gala

PARA GRUPOS

ENTRANTE

- Ensalada de aguacate y langostinos
 - Steak tartar con yema de huevo curada y encurtidos
- Brioche de atún con crema agria y caviar
- Siu Mai de carne con jugo thai y cítricos

PRINCIPAL (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Filete de rodaballo con salsa de azafrán y verduras de temporada
 - Solomillo de ternera en su jugo con foie
 - Risotto verde de kale, bimi y espinacas

POSTRE (A ELEGIR 1 OPCIÓN)

- Milhojas de vainilla con fresas y crema inglesa
 - Tarta de queso con frutos rojos
- Creme brulee con piña asada y helado de piña

BODEGA

Blanco: Jose Pariente

Rosado: Faustino Art Collection

Tinto: Protos Roble

Cava: Juve Camps Reserva Familia ó
Proseco Bottega Gold (durante el postre)

Cerveza, aguas minerales, refrescos

125€ p.p

*Consulta
condiciones

events
by **vibrahotels**