



MENÚ TRABAJO Nº 1

Ensalada de Tomate, Mozzarella de Búfala y Pesto Genovés

**

Bacalao Asado sobre Bizkaina

**

Mousse de Yogurt con Espuma de Fresas

**

Café e Infusiones

Bodega

Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado

Precio por persona: 25 €+IVA*



MENÚ TRABAJO Nº 2

Rissoto de Espárragos Trigueros e Idiazábal

**

Merluza Asada con Crema de Mejillones de Roca

**

*A nuestra Manera un Dalky: Crema Chocolate Y Chantilly sabor
Vainilla y Fruta de la Pasión*

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado*

Precio por persona: 25 €+ IVA*



MENÚ TRABAJO Nº 3

Ensalada de Bacalao Confitado con Bizkaina y sus Verdes

**

Harri Burguer con Hongos y Parmesano

**

Smoothie de Piña, Mandarina y Plátano con unas Notas de Hierbabuena

**

Café e Infusiones

Bodega

Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado

Precio por persona: 25 €+IVA*



MENÚ TRABAJO N° 4

Pasta Fresca Acompañada de Tomate Casero Perfumado con Albahaca

**

Solomillo Ras El Hanout con Cous-Cous y Yogurt

**

Bizcocho de Chocolate con Muselina de Lima y Limón Helado

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado*

Precio por persona: 25 €+IVA*



MENÚ TRABAJO Nº 5

Sopa de Pescado y Marisco

**

Codillo Deshuesado con Puré Cremoso de Patata y Mostaza

**

Pera y Manzana Salteada Sobre una Crema Inglesa Ligera

**

Café e Infusiones

Bodega

Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado

Precio por persona: 25 €+IVA*



MENÚ TRABAJO ESPECIAL

Ensalada de Bacalao Confitado con Bizkaina y sus Verdes

**

Merluza Asada con Crema de Mejillones de Roca

**

Harri Burguer con Hongos y Parmesano

**

A nuestra Manera un Dalky: Crema Chocolate Y Chantilly sabor Vainilla y Fruta de la Pasión

**

Café e Infusiones

Bodega

*Vino Tinto Crianza
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Rosado*

Precio por persona: 33 €+IVA*

NOTA: Al tratarse de menús concertados, se ruega concertar el tipo de menú y número de personas con una antelación mínima de 48h.
Se Facturará el número de comensales que se indiquen 48 horas antes.
El IVA será aplicado según normativa vigente en la fecha del evento.