

A photograph of an outdoor corporate event. In the foreground, several people are seated at white plastic tables on a green lawn. In the background, a large white canopy covers a group of people standing and talking. Tall cypress trees line the background. A Deloitte sign is visible on the right side of the canopy.

eventos corporativos.



## Menú 1.

### **Aperitivo de Bienvenida.**

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Caldito con pelota.

Coca con mousse de Roquefort, manzana y almendras.

Croqueta de Ají de gallina.

### **Menú**

#### **Entrante.**

Alcachofa caramelizada con foie sobre crema de almendra.

#### **Plato Principal.**

Carrillera ibérica al vermut con puré de guisantes y lascas de zanahoria.

#### **Postre:**

Torrija de brioche en 3 leches con helado de whisky.

Mignardises.

### **Bodega de la Casa.**

### **Servicios adicionales.**

Copas primeras marcas: 5,00€ IVA no incluido.

Copas marcas Premium: 7,50€ IVA no incluido.

DJ: 250,00€ IVA no incluido.

### **Tabla de Precios:**

De 21 a 50 pax 39€ p/p

De 51 a 100 pax 44€ p/p

Más de 100 pax 48€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

## Menú 2.

### Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Caldito con pelota.

Bacalao con verduritas almibaradas.

Trigueros con bacon y huevo de codorniz sobre pan moreno.

### Menú

#### Entrante.

Croqueta con sashimi de salmón y crema de aguacate.

#### Plato Principal.

Arroz Caldero con pincho de pescado.

#### Segundo Plato:

Medallón de cordero en su jugo con miel de romero, patatas arrugadas y pimientos de padrón.

#### Postre:

Cheesecake.

Mignardises.

### Bodega de la Casa.

### Servicios adicionales.

Copas primeras marcas: 5,00€ *IVA no incluido.*

Copas marcas Premium: 7,50€ *IVA no incluido.*

DJ: 250,00€ *IVA no incluido.*

### Tabla de Precios.

De 21 a 50 pax 46€ p/p

De 51 a 100 pax 51€ p/p

Más de 100 pax 55€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

## Menú 3.

### Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Sablé bretón con crema de tartufo e ibéricos.

Salmón con mahonesa de cítrica gratinada.

Caballito El Estudio de Ana y alioli de cebollino.

### Menú

#### Entrante.

Cigala sobre crema de mejillón, espárrago blanco confitado y verduritas.

#### Plato Principal.

Bacalao con pil pil de mango, trigueros y cebolleta agridulce.

#### Segundo Plato:

Falsa lasaña de rabo de toro.

#### Postre:

Chocolate en texturas.

Mignardises.

### Bodega de la Casa.

### Servicios adicionales.

Copas primeras marcas: 5,00€ *IVA no incluido.*

Copas marcas Premium: 7,50€ *IVA no incluido.*

DJ: 250,00€ *IVA no incluido.*

### Tabla de Precios.

De 21 a 50 pax 54€ p/p

De 51 a 100 pax 58€ p/p

Más de 100 pax 60€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

