

MENU

— 40€ —

La experiencia tiene una duración total de 3 horas.

La primera media hora esta destinada a la recepción con un welcome drink, pensada para la bienvenida y permitir una introducción distendida al entorno.

A continuación, se da inicio al servicio del menú.

NEGRE

CAFÉ RESTAURANTE COCKTAIL BAR

MENU 40€

WELCOME DRINK (1 copa de cava por persona)

ENTRANTES PARA COMPARTIR (a elegir 3 opciones)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO con crema de queso parmesano.

CALAMARES A LA ANDALUZA Con emulsión de naranja y jengibre.

JAMÓN IBÉRICO con Pan focaccia, tomate y A.O.V.E.

ENSALADILLA POBLERA con sashimi de atún marinado con soja tamari y cebolleta fresca.

BURRATA CON TOMATES CONFITADOS pesto de pistachos y pan carasau.

POPS DE POLLO FRITO al estilo satay con salsa de cacahuets, lima, especias y coco.

PRINCIPAL PARA COMPARTIR (a elegir 2 opciones)

TAGLIATELLE A LA ARRABIATA con gambas, ajo, tomates Cherry, salvia y un toque de nata.

ROLL DE POLLO RELLENO de mozzarella, tomate seco y espinacas con crema de trufa blanca y setas acompañado de patata dorada y calabacín al ajillo.

COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA al vino de oporto y trufa servido con pure de boniato rojo, verduritas de temporada y chips de plátano macho.

SALMÓN AL HORNO con salsa de curry verde y cilantro servido con patata confitada y verduras salteadas con sésamo.

CAZUELA DE PESCADO Y MARISCO AL ESTILO CARIBEÑO con ajetes parrilladas patatas, picada de chiles y cacahuets.

ALCACHOFAS FRITAS CON BICHISOIS humus de remolacha y patatas panaderas al aroma de zatar.

POSTRE PARA COMPARTIR (a elegir 1 opción)

CUPULAS DE CHOCOLATE con ganache de choco blanco y frambuesas.

CHEESECAKE con culis de frutos del bosque y galleta lotus.

MOSAICO DE FRUTA FRESCA

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refresco, cerveza, vino (blanco y tinto) y café.

PRECIO POR PERSONA

40€ (IVA INCLUIDO)

[MÍNIMO 12 PERSONAS - MÁXIMO 60 PERSONAS]