

MENU

— 50€ —

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

MENÚ 50€

WELCOME DRINK (1 copa de cava por persona)

ENTRANTES PARA COMPARTIR (a elegir 2 opciones)

CROQUETAS POLLO con coco, curry rojo y lima kéfir con mayo de wasabi.

CALAMARES A LA ANDALUZA con emulsión de galanga y cilantro.

FOCACCIA CASERA DE JAMÓN IBÉRICO con burrata, tomate confitado, y un toque de pesto rojo.

TATAKI DE BONIATO A LA PARRILLADA con crema de parmesano y salteado de judías verdes al merquen chileno.

SAMOSAS DE VERDURAS con hummus de garbanzo al tandori y papadum.

PRINCIPAL INDIVIDUAL (a elegir 1 opción por persona)

CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA cocida en su jugo al aroma de romero servida con parmentier de patata y verduras de temporada.

SECRETO DE CERDO IBÉRICO caramelizado al chili dulce, tomillo y sal negra, servido con patata dorada y verduras wok.

FILETE DE GALLO EN TEMPURA con salsa de almendras y cilantro servido con patata confitada y zanahorias a elrashanot.

YAKISOBA DE MARISCOS AL TOM YUM con gambas, mejillones, almejas, sepia, leche de coco, verduras, lima, cilantro y un toque picante.

CALABAZA ASADA AL ESTILO DE MEDIO ORIENTE con una crema fina de yogurt, comino y cúrcuma acompañado de chips de patata violeta crujientes y romanesco salteado.

POSTRE INDIVIDUAL (a elegir 1 opción por persona)

NUESTRA PUDIN DE COCO AL DULCE DE LECHE con helado de pistachos y banana flambeada.

CHEESECAKE CON CULIS DE MANGO Y MARACUYÁ frutos rojos y tierra Lotus.

MOSAICO DE FRUTAS con emulsión de coco y hierba buena.

BEBIDAS INCLUIDAS

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

PRECIO POR PERSONA

50€ (IVA INCLUIDO)

[MÍNIMO 12 PERSONAS - MÁXIMO 60 PERSONAS]