

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Menús para eventos con bebidas

Precio por persona (de las 3 opciones) ¢17.240 (21,205.20)
Una entrada, un plato fuerte y un postre

Incluye 2 bebidas por persona:

1 jugo natural y 1 copa de vino por persona, o 2 jugos o 2 copas de vino

Precios incluyen 13% impuesto de venta y 10% de servicio

Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte y postre

Opciones de entradas

(Escoger 3)

- ***Pulpo** a la gallega con aceite de oliva extra virgen y pimentón
- La clásica **tortilla española** con papa, cebolla y huevo
- ***Crema de tomate** al estilo toscano
- **Lomo de atún sellado** al sartén sobre puré de camote y naranja con crujiente de jamón serrano
- **Croquetas** de jamón serrano con salsa brava y alioli
- ***Cazuelita de champiñones y hongos** crimini salteados con ajo, perejil y brandy Texier.
- ***Zuquini Caprese:** Rodajas de zuquini a la parrilla con mozzarella fresca y tomate confitado con albahaca
- ***Antipasto de vegetales tibios** con zuquini, papaya verde, berenjena, chile dulce, cebolla y champiñones confitados, aceitunas Kalamata, tomate deshidratado y romesco de maíz

TINTOS & BLANCOS

Estilo Mediterráneo

Opciones de platos fuertes

(Escoger 3)

- **Dúo de raviolones** artesanales a la naranja y nueces, rellenos de espinaca con queso ricota y de champiñones en salsa de naranja con nueces nogal
- **Penne "alla Sorrentina"** con tomates cherry confitados, mozzarella fresca fundida, albahaca y sugo di pomodoro
- **Pechuga de pollo "al estilo Segoviano"**
Pechuga con jamón serrano de Segovia, dorada al sartén, servida sobre risotto con plátano maduro y leche de coco
- **Lomo de salmón** a la parrilla sobre salteado de papaya verde y hongos, pasta Giovanni y crema agridulce de maracuyá
- ***Lomo de atún** sellado al sartén sobre velouté de chile dulce, servido con caponata siciliana y salteado de cebolla, alcaparras y aceitunas Kalamata
- ***Medallón de lomo de res** con salsa de mostaza de Dijon, papas doradas y vegetales a la parrilla
- **Picaña a la parrilla - Black Angus Choice, USDA**
A la parrilla con salsa Café de Paris, servido con pastel de yuca y ñampí, vegetales y hongos salteados

Opciones de postres

(Escoger 3)

- **Pie de limón** con compota de fresas
- **Tarta de mousse de fresa con** base de galleta con mousse de fresa elaborado con Natuvia
- **Brownie belga** con mousse de chocolate, ganache y reducción de Oporto con uvas confitadas
- **Crema catalana**, la tradicional, ligeramente gratinada

* platos libres de gluten