

MENÚS DE GRUPOS DE SANTA GULA

MENÚ A



Aperitivos (según día)

ENTRANTES

- *Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra*
- *Croquetas caseras de calamares en su tinta*
- *Patatas bravas*
- *Flores de alcachofa estilo "Santa Gula"*
- *Tartare de atún rojo con ensaladilla rusa*

SEGUNDOS

- *Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano*
- *Solomillo de vaca de Girona con foie de pato y patatas pont neuf*

POSTRES

- *Espuma de crema catalana con muèсли y cítricos*

BEBIDAS

- *Agua y refrescos*
- *Vino tinto Viña Zorzal garnacha (D.O. Navarra)***
- *Vino blanco Viña Zorzal chardonnay (D.O. Navarra)***
- *Cafés e infusiones*

33,00€*

* IVA incluido - ** 1 botella a cada 4 personas

MENÚS DE GRUPOS DE SANTA GULA

MENÚ B



2 aperitivos (según día)

ENTRANTES

- *Coca cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra*
- *Foie al natural curado con sal y fino de jerez con tostaditas*
- *Burrata de Puglia con berenjena ahumada a la parmesana*
- *Flores de alcachofa estilo "Santa Gula"*
- *Pulpo con boniato, maíz y kimchee*

SEGUNDOS

- *Tataki de atún rojo en tempura con ensaladilla de mango, sésamo y aguacate*
- *Cochinillo de Segovia deshuesado con compota de manzana y pimienta de Sichuan*

POSTRE

- *Babá al ron con mascarpone y lima*

BEBIDAS

- *Agua y refrescos*
- *Vino tinto Viña Zorzal garnacha (D.O. Navarra)***
- *Vino blanco Viña Zorzal chardonnay (D.O. Navarra)***
- *Cafés e infusiones*

40,00€*

* IVA incluido - ** 1 botella a cada 4 personas