SEVILLA

discreto.

sin pretensiones.

Menu de Grupos y Coctel

Aquí cada detalle cuenta
sin necesidad de contarlo.

discreto.

MENÚ DE GRUPO 1
SEVILLA

COMIDA SENTADA

01 — ENTRANTES AL CENTRO

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Croquetas caseras de pescado

Ensaladilla del día con gambas y alioli de sus cabezas

Calabaza Asada con pipian verde y Burrata

02 — PRINCIPAL A ELEGIR

Carrilleras de cerdo glaseadas con zanahorias asadas en mantequilla y puré de plátano macho

— o —

Brandada de bacalao con guiso de sus callos

03 — POSTRE

Tarta de chocolate caliente con helado de vainilla

Una ración por persona

04 — BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino de la casa ilimitados durante el servicio del menú. Pan incluido.

Las bebidas fuera de esta selección se cobran según carta

Un mismo menú para todo el grupo. Confirmad los principales y las necesidades alimentarias al reservar.

40 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

discreto.

MENÚ DE GRUPO 2
SEVILLA

COMIDA SENTADA

01 — SNACKS

Gilda de ventresca de atún, aceituna gordal, piparra y tomate seco

Boquerones Fritos al limon

02 — ENTRANTES AL CENTRO

Una ración de cada plato por cada cuatro comensales

Jamón ibérico 100 % de bellota

Gambas al ajillo con Pan para Mojar

Tomate Plancha con su aliño

03 — PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina con caldo de berza y huevo frito

— o —

Solomillo de vaca con lechuga aliñada y patatas fritas caseras

04 — POSTRES AL CENTRO

Dos raciones de cada postre por cada cuatro comensales

Torrija al Tiramisu 2.0

Tarta de chocolate caliente con helado de vainilla

05 — BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino de la casa ilimitados durante el servicio del menú. Pan incluido.

Las bebidas fuera de esta selección se cobran según carta

Un mismo menú para todo el grupo. Confirmad los principales y las necesidades alimentarias al reservar.

50 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO

discreto.

MENÚ CÓCTEL 1
SEVILLA

SERVICIO DE PIE · 8 PASES SALADOS Y POSTRES POR PERSONA

01 — PASES FRÍOS

Patatas fritas y aceitunas aliñadas

Tabla de queso payoyo

Boquerón en vinagre con emulsión de aceituna y piparra

Ensaladilla del día con gambas y alioli de sus cabezas

02 — PASES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Brandada de bacalao sobre pan de masa madre

Alitas Confitadas y Fritas con Glaseado de Tamarindo

Carrillera de cerdo con puré de plátano macho

03 — POSTRE

Brownie con helado de vainilla
Bizcocho bañado con Crema de Coco y Piña

04 — BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino de la casa ilimitados durante el servicio del menú.
Las bebidas fuera de esta selección se cobran según carta

Todos los pases se sirven individualmente. Consultad las necesidades alimentarias al reservar.

40 €
POR PERSONA · IVA INCLUIDO

discreto.

MENÚ CÓCTEL 2

SEVILLA

SERVICIO DE PIE · 10 PASES SALADOS Y POSTRE POR PERSONA

01 — PASES FRÍOS

Patatas fritas y aceitunas aliñadas

Jamón 100 % de bellota

Gilda de ventresca de atún, aceituna gordal, piparra y tomate seco

Ensaladilla del día con gambas y alioli de sus cabezas, en vasito

Crudo de pez limón con salsa de maracuyá y ají sobre patacones

02 — PASES CALIENTES

Croquetas de jamón 100 % ibérico

Brocheta de Calabaza con Pipian Verde

Alitas confitadas y fritas con Glaseado de tamarindo

Bacalao Frito con su Brandada

Tosta de Brioche con solomillo de vaca y salsa vitello tonnato

03 — POSTRES

Brownie con helado de vainilla

Torrija con crema de tiramisú

04 — BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino de la casa ilimitados durante el servicio del menú.

Las bebidas fuera de esta selección se cobran según carta

Todos los pases se sirven individualmente. Consultad las necesidades alimentarias al reservar.

50 €

POR PERSONA · IVA INCLUIDO