

MENÚ DE GRUPOS

GROUP MENU



ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

PATÉ DE PATO

Chutney de Melocotón y Almendra, Reducción de Vino Tinto
Duck Liver Pâté, Peach and Almond Chutney, Red Wine
Reduction

ENSALADA DE TOMATE CON FETA

Mix de Tomates, Crema de Queso Feta con Miel, Eneldo,
Albahaca, Aderezo de Hierbas
Tomato Mix Salad, Feta Cheese and Honey Cream, Dill, Basil,
Herbs Dressing

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

LOMITO SALTEADO

Salsa Dijonnaise, Vegetales al Vapor
Sautéed Beef, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

SALMÓN EN SALSA LIMÓN

Mini Vegetales al Vapor, Arroz
Grilled Salmon, Creamy Lemon Sauce, Steamed Mini
Vegetables, Rice

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos
Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

FINANCIER DE CHOCOLATE

Pastel de Almendra, Cremoso de Chocolate, Tierra de Chocolate,
Helado de Avellana
Almond Pie, Creamy Chocolate, Chocolate Soil, Hazelnut Ice
Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

€20,200 i.i.

 Vegetariano  Libre de Gluten

ENTRADAS/APPETIZEREscoger una / *Choice of one***SOPA DE CEBOLLA**

Pan Francés y Mix de Quesos

Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

TARTARE DE SALMÓN FRESCO & AHUMADO

Aderezo de Mostaza, Pepino, Eneldo

Fresh & Smoked Salmon Tartare, Mustard Dressing,

Cucumber, Dill

PATÉ DE CAMPAÑA 

Pimienta Verde, Cebolla Caramelizada y Pepinillos

Homemade Paté, Green Peppercorn, Caramelized Onions,

Cornichons

PLATO FUERTE/MAIN COURSEEscoger una / *Choice of one***PESCA DE TEMPORADA**

Costra de Almendras, Mini Vegetales, Salsa de Maracuyá

Seasonal Fish, Almond Crust, Passion Fruit Sauce, Mini

Vegetables

POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DIJONNAISE 

Vegetales al Vapor

Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

LOMITO A LA PARRILLA EN SALSA DE PIMIENTA VERDE 

Papas Fritas

Grilled Tenderloin Beef, Green Peppercorn Sauce, Potato Fries

POSTRE/DESSERTEscoger una / *Choice of one***TARTE TATIN DE MANZANA** 

Helado de Vainilla Orgánica

French Apple Tartare, Homemade Vanilla Ice Cream

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER 

Crepas, Naranja y Salsa de Grand Marnier

Crêpes, Orange and Grand Marnier Sauce

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢24,900 i.i.

 Vegetariano  Libre de Gluten

ENTRADAS/APPETIZER

Escoger una / *Choice of one*

ENSALADA CHAMPS-ÉLYSÉES **VG** **GF**

Lechugas Mixtas, Palmito, Semillas de Marañón, Fresas, Tomate Cherry, Vinagreta de Frambuesa, Aguacate
Lettuce Mix, Hearts of Palm, Cashews, Strawberries, Cherry Tomato, Raspberry Vinaigrette, Avocado

BISQUE DE MARISCOS

Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de Hierbas, Tostadas con Mix de Quesos
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast with Cheese Mix

MEJILLONES **GF**

Salsa de Tomate Concassé, Cebolla, Ajo, Vino Blanco
Mussels, Tomato Sauce, Onion, Garlic, White Wine

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one*

CORVINA MEUNIÈRE

Salsa de Mantequilla, Limón, Perejil, Puré de Papas
Sautéed Seabass, Butter, Lemon, Parsley, Potato Purée

POLLO EN SALSA DE HONGOS **GF**

Arroz de Coliflor
Grilled Chicken Breast, Mushroom Sauce, Cauliflower Rice

CHATEAUBRIAND

Vegetales de Temporada, Papas Fritas
Salsa a Elegir entre Bearnaise, Pimienta Verde o Bordolesa
Seasonal Vegetables, French Fries
Choice of Sauce; Bernaise, Green Peppercorn or Bordelaise

POSTRE/DESSERT

Escoger una / *Choice of one*

CREPA DE MANZANA **VG**

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado de Vainilla Orgánica, Salsa de Caramelo
Apple Crêpe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

PROFITEROLES **VG**

Helado de Vainilla Orgánica, Salsa Tibia de Chocolate
Homemade Vanilla Ice Cream, Profiteroles, Warm Chocolate Sauce

PRECIO POR PERSONA/PRICE PER PERSON
¢25,500 i.i.

VG Vegetariano **GF** Libre de Gluten

ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / *Choice of one***TARTARE DE CORVINA** GF KCebolla Morada, Pepino, Culantro, Aderezo de Mostaza y Limón
Seabass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro, Mustard &
Lemon Dressing**MIL HOJAS DE CARACOLES**Mantequilla de Ajo y Perejil, Crema
Puff Pastry, Snails, Wild Mushrooms, Garlic & Parsley Creamy
Sauce**BISQUE DE MARISCOS**Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de Hierbas,
Tostadas con Mix de Quesos
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast
with Cheese Mix

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one***ENSALADA DE ATÚN** GF KHuevo Duro, Tomate Cherry, Almendras, Aceitunas Verdes,
Aguacate, Chile Morrón, Mix de Lechugas
Tuna Salad, Hard Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Almonds,
Green Olives, Bell Peppers, Avocado, Lettuce Mix**LOMITO EN SALSA CREMOSA DE HIERBAS**Hongos Salteados, Croquetas de Yuca
Beef Tenderloin, Herb Creamy Sauce, Sautéed Mushrooms,
Cassava Croquettes**POLLO A LA PARRILLA EN SALSA GRAND VENEUR**Vegetales de Temporada
Grilled Chicken Brest, Grand Veneur Sauce, Seasonal Vegetables

POSTRE/DESSERT

Escoger una / *Choice of one***DÚO DE SORBETES** VG GFSorbete de Sandía, Sorbete de Coco
Watermelon & Coconut Homemade Sorbets**CREPAS DE FRESA** VGGrand Marnier, Helado de Vainilla
Strawberry Crepe, Grand Marnier Sauce, Homemade Vanilla Ice
Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢28,000 i.i.