

MENÚ N.1

A compartir para 4 personas

- * Ensaladilla rusa
- * Patatas bravas
-Con mayonesa de Chile Chipotle y huevas de arenque ahumadas
- * Fideos tostados
-Con langostinos y mayonesa de kimchee
- * Croquetas de Jamón Serrano

Platos Individuales (media ración/comensal)

- * Salmón a la parrilla
-Con gnoquis al pesto
- * Solomillo de cerdo
-Con puré de boniatos al curry

Postre individual

- * Brownie de chocolate y nueces
-Con helado de vainilla

Café



Precio por persona:

40'00€

Bebida incluida en el menú desde que empieza la comida hasta que se sirve el postre.

MENÚ N.2

A compartir para 4 personas

- * Queso manchego semi curado
- * Ensalada CYC
-Con pollo asado, verduras marinadas y mix de lechugas
- * Fideos tostados
-Con langostinos y mayonesa de kimchee
- * Gyozas de gambas y verduras
-Con ketchup japonés

Platos Individuales (media ración/comensal)

- * Lomo de dorada
-Con crema de guisantes y tomate concasse
- * Costillar de cerdo a la barbacoa
-Sin huesos con crema de maiz picante

Postre individual

- * Cheese cake

Café



Precio por persona:

45'00€

Bebida incluida en el menú desde que empieza la comida hasta que se sirve el postre.

MENÚ N.3

A compartir para 4 personas

- * Ensalada templada
-De verduras asadas y queso de cabra
- * Fideos tostados
-Con langostinos y mayonesa de kimchee
- * Buñuelos de queso de cabra y bacalao
- * Flamenquín clásico
-De jamón serrano y queso manchego

Platos Individuales (media ración/comensal)

- * Lomo de lubina
-Con pack choy y sopa castellana
- * Carrillera de cerdo glaseada
-Con patatas en adobillo

Postre individual

- * Yogur de maracuyá
-Con bizcocho de pistachos y chocolate blanco

Café



Precio por persona:

50'00€

Bebida incluida en el menú desde que empieza la comida hasta que se sirve el postre.

CONDICIONES_{CYC}

■

- * La bebida incluida se contempla desde que estén todos los comensales sentados a la mesa hasta el postre, todo lo que se consuma antes o después se abonará aparte.

■

- * Hay que reservar los menús con 10 días de antelación y habrá que abonar un 30% del total del importe por adelantado que se descontará del total de la factura o se perderá si se cancela con menos de 24 horas de antelación.

■

- * Se podrán modificar el número de comensales hasta 48 horas antes, el día del evento, si vienen menos personas de las que reservaron, los cubiertos tendrán que ser abonados igualmente.

