

# PLACENTINES



MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2024

## MENÚ 1

### SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Ensalada fresca de cherrys confitados al romero y frutos secos.

Pastel de cabracho, emulsión a la marinera y hojas frescas.

Revuelto de boletus y cebolletas.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

### PLATOS INDIVIDUALES

(a elegir antes del servicio)

- Hojaldre relleno de farsa de marisco.
- Canelón de ibéricos con salsa de setas y jugo de carne.

### EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.  
Café espresso de máquina.

### BEBIDAS

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, rioja crianza y refrescos.

Todas las bebidas que se consuman antes del evento tanto en barra como en mesa serán cobradas aparte a precio de cartass

2024 MENÚ: 44,50 € + 10% IVA



## MENÚ 2

### SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Croquetas cremosas de marisco..

Revuelto de ibéricos.

Ensaladilla de cangrejo real.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

### PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Tartar de ahumados y cremoso de bisquet.

### SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

(a elegir antes del servicio)

- Cola de merluza al horno con salsa de almendras, ajos y vino blanco.
- Arroz meloso de ternera.

### EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.

Café espresso de máquina.

### BEBIDAS

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, rioja crianza y refrescos.

Todas las bebidas que se consuman antes del evento tanto en barra como en mesa serán cobradas aparte a precio de carta.

2024 MENÚ: 48,50 € + 10% IVA

# PLACENTINES





## MENÚ 3

---

### SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Surtido de quesos de la región con mermeladas de conventos sevillanos

Pavías de bacalao y emulsión de cítricos..

Adobito sevillano..

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

---

### PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Tartare de salmón, crema de aguacate y falso caviar:

---

### SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

(a elegir antes del servicio)

- Corvina sobre pastel templado de verduritas y salsa de holandesa.
- Solomillo de ternera, crema de boletus y setas de temporada.

### EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.  
Café espresso de máquina.

---

### BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, rioja crianza y refrescos.

2024 MENÚ: 52,00 € + 10% IVA

Todas las bebidas que se consuman antes del evento tanto en barra como en mesa serán cobradas aparte a precio de carta.

# PLACENTINES



## MENÚ 4

---

### SELECCIÓN DE APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

(Para compartir entre 4 personas)

Jamón puro de bellota.

Lomo doblado en manteca.

Bandeja de frito variado.

Con el menú, ofreceremos un vino blanco Andaluz; afrutado, fresco, exquisito al paladar o un vino tinto crianza de Rioja; de aroma intenso, suave.

---

### PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Lingote perfecto de marisco, salsa americana y huevas de trucha.

---

### SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

(a elegir antes del servicio)

- Solomillo nacional con foie y crema de chirivía avainillada.
- Lomo de lubina con salsa de gambas y almejas.

### EL POSTRE

Te sorprenderemos con nuestra repostería artesanal.  
Café espresso de máquina.

---

### BEBIDAS

Cerveza, agua mineral, vino blanco del condado, rioja crianza y refrescos.

2024 MENÚ: 56,50 € + 10% IVA

Todas las bebidas que se consuman antes del evento tanto en barra como en mesa serán cobradas aparte a precio de carta.

# PLACENTINES



# PLACENTINES

TODOS NUESTROS MENÚS TIENEN LA OPCIÓN DE INCREMENTARLAS ENTRADAS O CAMBIAR EL POSTRE

Entradas:

- Gambas cocidas.....33,50€ + 10% IVA, platos de 200 grs.
- Foie de la Casa con mermeladas de conventos.....23,50€ + 10% IVA.
- Las copas para la sobremesa (primeras marcas aunque NO bebidas Premium) se cobran a 7,50 € + 10% IVA.

CONDICIONES PARA LA RESERVA:

Para reservar en firme deben hacer una entrega a cuenta del 50% del total.

El resto se abonará directamente en el restaurante después del servicio.

El número de comensales se puede modificar hasta 48h antes del servicio.

La opción elegida de plato principal debe ser confirmada al menos con 7 días de antelación.

