

Almuerzos y Cenas de Empresa Navidades 2019

Zenit Hall88 Studios

Menú 1 25.00€

Entrantes al centro de la mesa:

Pan de Cristal, Salmorejo y Jamón Ibérico
Ensalada de Brotes tiernos, Queso, Foie y frutos Rojos

Costilla Ibérica deshuesada con ensalada de mango
O
Lubina rellena de Mousse de Trigueros

Tocinillo de Naranja con Helado

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 2 29.00€

Steak Tartar

Fina Crema de Cigalitas y su crujiente

Atún Marinado al Pesto Rojo

O

Carrillera de Cebón Ibérico al Oporto con Parmentier

Tiramisú Casero

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 3 32,00€

Lasaña de Bocarte, Pisto y Sopa Fría de Tomate

Crema de Calabaza al Curry con Panceta Caramelizada

Merluza Rellena de Txangurro y fina salsa de Ajetes

O

Taco de Ternera a la Piedra con Vinagreta de Verduritas al Txacolí

Tarta San Marcos con Helado

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 4 34,50€

Entrantes al centro de la mesa:

Surtido de Ibéricos, Surtido de Croquetas, Surtido de Tostitas de Ahumados,

Surtido de Minibrochetas Variadas

Arroz Meloso de Ibéricos y Setas

Bacalao al Chilindrón con Emulsión de Caldo de Ave

O

Presa Ibérica Macerada con Jengibre, Chiles y Pimentón

Panna Cotta de Té Verde y Clementinas

Vino Hall88, Agua, Café y Cava



Menú 5 37,00€

Entrantes al centro de la mesa:

Timbal de Escalivada con Antxoas, Surtido de Croquetas, Surtido de Tostitas de Ahumados,
Bombón de Jamón con Queso, Pasas y Pistacho

Crema de Setas con Tostadillo de Foie

Salmón en Pasta Brick con Verduritas Escabechadas

O

Tostón Asado al estilo Tradicional con Patata Panadera

Coulant de Chocolate con Helado

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Hasta aquí nuestras propuestas de menús para que puedan disfrutar al máximo de estas fechas, si tienes alguna otra idea, no dudes en contárnosla, nosotros la pondremos en marcha...

Departamento Comercial
Zenit Hall88 Studios