

# MENÚ EMPRESA 1

Precio por persona 40€

Pan con alioli y aceitunas

## ENTRANTES (a compartir)

Nuestras clásicas croquetas melosas de jamón de Ibérico  
Calamar a la andaluza con mahonesa de soja  
Nuestra ensalada César

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Pollo payés a baja temperatura con boniato y patató  
a los aromas del campo ibicenco

o

Paella Mixta

o

Lubina a la plancha con patata a lo pobre,  
pimientos y ajos confitados

## POSTRE (a elegir)

Sorbete Ebusus

o

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Café o té

## BEBIDAS (No incluidas)

### OPCIÓN A:

1/3 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Sierra Cantabria (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+10€**

### OPCIÓN B:

1/2 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mocen Verdejo (Rueda)  
Vino tinto: Viña Real Crianza (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+15€**

\*MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLES, PREGUNTANOS.

Reservas: +34 971 853 418 · +34 646 867 307

IVA INLUIDO

# MENÚ EMPRESA 2

Precio por persona 45€

Pan con alioli y aceitunas

## ENTRANTES (a compartir)

Mejillones al vapor  
Gambas frescas al ajillo  
Ensalada de burratina con aceite de albahaca y tomates cherry

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz ciego de pescado y marisco  
○  
Carré de cordero al jospser con miel de romero  
○  
Lubina a la plancha con patata a lo pobre, pimientos y ajos confitados

## POSTRE (a elegir)

Tarta de queso casera  
○  
Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Café o té

## BEBIDAS (No incluidas)

### OPCIÓN A:

1/3 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Sierra Cantabria (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+10€**

### OPCIÓN B:

1/2 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mocen Verdejo (Rueda)  
Vino tinto: Viña Real Crianza (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+15€**

\*MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLES, PREGUNTANOS.

Reservas: +34 971 853 418 · +34 646 867 307

IVA INLUIDO

# MENÚ EMPRESA 3

Precio por persona 55€

Pan con alioli y aceitunas

## ENTRANTES (a compartir)

Ceviche de corvina con fruta de la pasión, fresas y guacamole  
Pulpo a la brasa con alioli de ajo negro y mojo rojo con kimchi  
Ensalada templada de queso de cabra con frutos rojos  
y piñones garapiñados

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Parrillada de pescado  
o  
Entrecot de ternera a la pimienta con patató y pimientos al romero

## POSTRE (a elegir)

Surtido de postres de la casa  
o  
Brownie de chocolate con helado de vainilla

Café o té

## BEBIDAS (No incluidas)

### OPCIÓN A:

1/3 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Sierra Cantabria (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+10€**

### OPCIÓN B:

1/2 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mocen Verdejo (Rueda)  
Vino tinto: Viña Real Crianza (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+15€**

\*MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLES, PREGUNTANOS.

Reservas: +34 971 853 418 · +34 646 867 307

IVA INLUIDO

# MENÚ VEGETARIANO

Precio por persona 45€

Pan con alioli y aceitunas

## ENTRANTES (a elegir)

Ensalada de la huerta con vinagreta de miel y mostaza

o

Parrillada de verduras al Jospes con romesco

## PLATO PRINCIPAL

Tallarines con verduras estilo Thai

## POSTRE (a elegir)

Brownie de chocolate con helado de vainilla

o

Ensalada de frutas variadas

Café o té

## BEBIDAS (No incluidas)

### OPCIÓN A:

1/3 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Sierra Cantabria (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+10€**

### OPCIÓN B:

1/2 botella de vino por persona  
Vino blanco: Mosen Verdejo (Rueda)  
Vino tinto: Viña Real Crianza (D.O. Rioja)  
+ 3 cañas o 3 refrescos o aguas **+15€**

\*MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLES, PREGUNTANOS.

Reservas: +34 971 853 418 · +34 646 867 307

IVA INCLUIDO