

Menú Empresas

3 Entrantes (A compartir)

Boquerones marinados fritos

Calamar rebozado con mayonesa de curry

Ensalada de pavo, parmesano y frutos secos

Huevo crujiente con salteado de setas y soja

Langostino en tempura de kikos y salsa brava

Puntilla

Sepia plancha con habitas y cebolla roja

Surtido croquetas

Tellinas

Vieiras con crema de patata y chipirón en su tinta

Principal individual (A elegir)

Arroz a banda o negro

Arroz de marisco o del senyoret

Arroz meloso de buey de mar o de pato y setas

Fideuà de marisco

Gallo San Pedro con meloso de sepia y coliflor

Meloso de rabo de toro en salsa de vino y rollito de berenjena

Postre individual (A elegir)

Café e infusión

Dulces navideños

Bebida no incluida

32€ por persona
(IVA incluido)

RESTAURANTE BALANDRET

Navidad 2016

Menú Navidad y Año Nuevo

Entrante a compartir

Carrillera con salteado de setas y galletitas de pipas

Ralla con langostinos y ajetes sobre flan de calabacín al azafrán

Rollito de salmón con arroz de mascarpone y piñones

Principal (A elegir)

Corbina con cigalitas y crema de habitas frescas

Paella del Senyoret o marisco

Postre

Milhojas de nata y crema

Café e infusión

Dulces navideños

Bebida no incluida

37€ por persona
(IVA incluido)



RESTAURANTE BALANDRET

Noche Vieja 2016

Menú Infantil

Entrante individual

Surtido de croquetas caseras
Virutas de jamón ibérico

Plato principal

Solomillo de ternera con patatas

Postre

Helado

Bebida

Agua y refrescos

49€ por persona
(IVA incluido)

21:00h - 01:30h: Animación infantil

00:00h: Uvas de la suerte y cotillón.

Menú Adulto

Bocaditos en mesa

Almeja de carril en su jugo con caviar cítrico
Cigalita en abrigo de mayonesa e hilos de pepino
Esfera de foie con amareto y pétalos de rosa

Entrante individual frío

Tartar de salmón con crema de pera y albahaca

Entrante individual caliente

Carabinero y vieira con infusión de lemongrass y remolacha

Principal

Cochinillo con orejones al Oporto, cazuelita de patata con chorizo a la sidra y salsa de pimiento asado texturizado

Postre

Sinfonía de violeta y frutos rojos

Café e infusión

Dulces navideños

Bebida incluida durante la cena

Agua, cerveza, refrescos

Vino Blanco Nodus Chardonnay D.O. Utiel-Requena

Vino Tinto Prado Rey D.O. Ribera del Duero

89€ por persona
(IVA incluido)

20:15h - 20:45h: Recepción con copa de Cava

Dominio de la Vega Brut Nature

21:00h - 23:00h: Cena de Gala amenizada con música en directo

00:00h: Uvas de la suerte y cotillón: Bienvenida al año con Cava

Dominio de la Vega Brut Nature

00:00h - 2:00h: Música de ambiente