

Menús concertados para la campaña de Navidad 2023.

- Menús disponibles para grupos a partir de 6 personas.
- Se contratará y se servirá el mismo menú para TODOS los comensales.
- En caso de personas con alergias, intolerancias o particularidades alimentarias, se le adaptarán los platos no aptos del menú elegido para el resto de comensales, siempre que se avise en el momento de la contratación.
- La bebida incluida en la bodega se servirá desde el inicio del menú hasta los postres. En el café sólo entrará el agua. Cualquier bebida servida antes o después se facturará adicionalmente.
- La disponibilidad de los menús estará sujeta a confirmación por parte de la empresa.
- La empresa no asegura la disponibilidad de los menús concertados con menos de una semana hábil de antelación. En tal caso, consultar.
- Precios por persona. IVA incluido.
- Los menús NO estarán disponibles los días 25 de diciembre y 1 de enero.

Menú 1 - Mediodía laborables

Disponible de lunes a viernes no festivos a mediodía.

*

Entrantes para compartir:

Ensaladilla con sardina ahumada y huevas
Croqueta de pollo a l'ast con chipotle
Crujiente de morcilla y puerro con romesco

Segundo a elegir:

Solomillo de cerdo con miel y mostaza
Bacalao en tempura con basmati y miso
Arroz meloso de sepia y coliflor

Postre a elegir:

Brownie con helado
Crêpe de cheesecake con dulce de leche y oreo

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Menade Verdejo 2022 (Castilla y León) ⓘ

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ⓘ

Café

*

26€

*

*

*

Copa de cava opcional: +2,5€

ⓘ Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú 2 - Mediodía festivos

Disponible sábados, domingos y festivos a mediodía.

*

Entrantes para compartir:

Causa limeña de langostinos

Brandada de bacalao con brioche y kikos

Crujiente de morcilla y puerro con mermelada de higos

Segundo a elegir:

Secreto ibérico con setas

Dorada asada con cous-cous de verduras

Arroz meloso del senyoret

Postre a elegir:

Brownie con helado

Torrija de leche merengada con toffee de café

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Menade Verdejo 2022 (Castilla y León) ⓘ

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ⓘ

Café

*

31€

*

*

*

Copa de cava opcional: +2,5€

ⓘ Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú 3 - Mediodía festivos

Disponible sábados, domingos y festivos a mediodía.

*

Entrantes para compartir:

Ensalada de tomate rosa con straciatella de burrata y pesto

Sepia con mayonesa, siracha y chips de berenjena

Alcachofas a la carbonara

Segundo a elegir:

Muslitos de pato confitados con frutos rojos

Salmón en tempura con romesco y soja

Arroz meloso de gambón y ajos tiernos

Postre a elegir:

Brownie con helado

Torrija de leche merengada con toffee de café

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Menade Verdejo 2022 (Castilla y León) ⓘ

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ⓘ

Café

*

32€

*

*

*

Copa de cava opcional: +2,5€

ⓘ Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú 4 - Noches

Disponible noches

*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

*

*

*

Tartar de atún con edamame y chutney de mango

Calamarcitos a la plancha con hummus de remolacha y pesto de rúcula

Torrezno con papas arrugás y mojo picón

Brioche de carrillera al Oporto con chipotle y cebolla crujiente

Costilla de cerdo a baja temperatura con barbacoa al bourbon

*

Tarta de queso con rapsodia de fresas

Brioche de Baileys con dulce de leche

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Menade Verdejo 2022 (Castilla y León) ⓘ

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ⓘ

Café

*

33€

*

*

*

Copa de cava opcional: +2,5€

ⓘ Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú 5 - Noches

Disponible noches

*

Todos los platos se servirán al centro de la mesa para compartir

*

*

*

Ensaladilla rusa con anchoas

Titaina con huevo roto y mojama

Alcachofas a la carbonara

Morcilla de Burgos con setas de temporada y pimientos de padrón

Tataki de atún con basmati de verduras, miel y soja

Bao de pulled pork con pico de gallo

*

Tarta de queso con rapsodia de fresas

Brioche de Baileys con dulce de leche

*

*

*

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: Menade Verdejo 2022 (Castilla y León) ⓘ

Vino tinto: Avan Oak 2022 (DO Ribera del Duero) ⓘ

Café

*

35€

*

*

*

Copa de cava opcional: +2,5€

ⓘ Para otras opciones de vino, consultar

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú del día de Navidad 2023

Aperitivos:

Gilda de pulpo, mozzarella y sobrasada

Croqueta de cecina y setas

Entrantes:

Alcachofa con langostinos y miso

Tatin de tomate, albahaca y parmesano

Puerro confitado con jamón ibérico y romesco

Segundo a elegir:

Timbal de cordero cocido a baja temperatura con toffee de cebolla asada

Suquet de rape y gambas

Postre:

Cremoso de maracuyá con crumble de chocolate blanco

*

Pan incluido

* * *

Bodega:

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco: José Antonio García Godello y Doña Blanca 2021 (DO Bierzo) ⓘ

Vino tinto: Michel Lynch Bordeaux Merlot Biologique 2021 (AOC Bordeaux) ⓘ

Copa de cava

Café

Sin bebida: 42€

Con bodega: 55€

ⓘ La empresa se reserva el derecho de sustituir algún vino si no hubiera disponibilidad

www.plaerdemavida.es – 640 343 414

Menú infantil del día de Navidad 2023

Entrantes para compartir:

Croqueta de pollo a l'ast
Fingers de queso gouda

Segundo a elegir:

Arroz seco de longanizas
Rigatoni con salsa de tomate y parmesano

Postre a elegir:

Brownie
Helado (sabores a elegir)

* * *

Pan
Agua y/o refrescos

*

20€