

Eventos en basic

Para su comodidad, disponemos de una gran variedad de menus para cualquier ocasión y/o evento.

A continuación le presentamos algunas ideas.



Nuestra Filosofía

Una gastronomía elaborada con productos frescos y de alta calidad...

...a precios competitivos

...un ambiente agradable y acogedor donde uno pueda sentarse, relajarse y disfrutar

un servicio al alcance de todos...

y la simplicidad a través de la eliminación de lo innecesario sobre la mesa...

...esto es nuestra filosofía.

BASIC BAR&RESTAURANTE

Indice

- Menus especiales
- Menu ludico
- Menu Basic
- Paqueta de bebida
- Barra Libre



Menú N°1

Tartar de salmón marinado con crema blanca
de tomate y albahaca

Pierna de cordero al horno sobre cous cous y
salsa de romero

Piña marinada con espuma de Piña Colada

€ 16.- / Persona



Menú N°2

Terrina de verduras salteadas con langostinos rebozados con pan panko

Entrecote de buey con patatas al limón y
salsa de vino tinto

O

Filte de salmón sobre risotto de espinacas

Strudel de platano y chocolate

€ 18.- / Persona

(confirmar el segundo plato con 48 h de antelación)

Menú N°3

Atún salteado sobre tartar de aguacate y
ensalada de hierbas

Gazpacho

Pechuga de poularda sobre ragú de verduras

Melocoton en papillot con helado de pistachos y sabayon

€ 21.- / Persona

Menú nº4

Carpaccio de buey "Wagyu" con rucola y parmesano

O

Sopa de pescado con alioli y hinojo

Tortellini de queso fresco con pimientos asados

Lomo de ternera blanca con lasagne de calabacines y berenjenas

Creme Brulee de praline con piña marinada

€ 25,- / Persona



Menu nº 5

Filete de corvina marinada con caviar de arenque y ensalada de hierbas

Consome de tomate con ravioli de parmesano

Solomillo de buey con verduras al horno y jugo de tomillo

Tarta de fruta de pasión y chocolate

€ 28.- / Persona

Menú Ludico

Todo servido en el centro de la mesa

Queso de cabra en pasta filo con mermelada de tomates

Pate con chutney de manzanas y Brioche

Salmón "Teriyaki" con tartar de aguacate

Mar & Montaña

Entrecote y Dorada con guarnicion de temporada

Tarta de chocolate con maracuya y whiskey

€ 21.- / Persona



Menú Basic

Todo servido en el centro de mesa

Aperitivo

(Dos bocaditos del mercado)

Carpaccio de buey "Wagyu" con tartar de tomates

Salmón marinado sobre ensalada de espinacas y brotes

Crema de Curry y coco

Raviolis de rabo de buey al aroma de trufa

Filete de merluza con puré de hinojo y salsa de mariscos

Entrecote sobre piedra de sal

Brownie de chocolate

Crema Brûlée de maracuya

€ 27.- / Persona

Paquete de Bebida N°1

Vino Blanco, tinto y rosado de la casa
Agua con y sin gas
Cañas
Refrescos

€ 4,90 / Persona
(Precio de paqueta hasta el servicio del postre)



Paquete de Bebida N°2

Fray German blanco, Verdejo, Rueda
Solar Viejo, Crianza, Rioja
Agua con y sin gas
Cañas
Refrescos

€ 6,90
(Precio de paqueta hasta el servicio del postre)



Barra libre

Vino blanco, tinto o rosado de la casa
Cañas
Aguas con y sin gas
Refrescos y zumos
Gordons, Beefeater, Bombay
Bacardi, Ron Barcelo, Havana Club 3 años
Ballentines, Vat 69, JB
Smirnoff, Absolut, Finlandia

€ 12,00 / persona durante 2 Horas