

MENÚS DE GRUPOS DE SANTA GULA

MENÚ A



Dos aperitivos (según día)

ENTRANTES

- *Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra*
- *Croquetas caseras de calamares en su tinta*
- *Bravísimas de la casa*
- *Puerros confitados con cremoso de cabra y salsa romesco*
- *Brandada de bacalao con yema de huevo, papada de cerdo ibérico y patatas chips*

PRINCIPALES

- *Ravioli de setas y gambas a la crema de parmesano*
- *Cochinillo segoviano deshuesado con compota de manzana y pimienta de Sichuan*

POSTRES

- *Espuma de crema catalana con muësli y cítricos*

BEBIDAS

- *Agua y refrescos*
- *Vino tinto Viña Zorzal garnacha (D.O. Navarra)***
- *Vino blanco Viña Zorzal chardonnay (D.O. Navarra)***
- *Cafés e infusiones*

34,00€*

Plaça Narcís Oller 3
08006 Barcelona
Teléfono: (34) 93 185 7649
E-mail: oidococina@santagula.es

* IVA incluido - ** 1 botella a cada 4 personas

MENÚS DE GRUPOS DE SANTA GULA

MENÚ B

Dos aperitivos (según día)

ENTRANTES

- *Coca de cristal con tomate y aceite de oliva extra*
- *Puerros confitados con cremoso de cabra y salsa romesco*
- *Brandada de bacalao con yema de huevo, papada de cerdo ibérico y chips*
- *Carpaccio tibio de calabacines, queso de cabra, anacardos y hierbabuena*
- *Tataki de atún rojo en tempura con ensaladilla de mango, sésamo y aguacate*

SEGUNDOS

- *Arroz caldoso con gambitas*
- *Solomillo Chateaubriand con salsa de mostaza antigua y patatas*

POSTRES

- *“Mars” de mousse de chocolate, toffee y helado natural de cacahuete*

BEBIDAS

- *Agua y refrescos*
- *Vino tinto Viña Zorzal garnacha (D.O. Navarra)***
- *Vino blanco Viña Zorzal chardonnay (D.O. Navarra)***
- *Cafés e infusiones*

39,00€*