

## MENÚS EMPRESA 2024



Rápido



Tradicional



100% Talaso



Top



Impresiona

### MENÚ 1 - 31€ por persona

Espuma de queso ahumado con huevo a baja temperatura, salteado de champiñones y picatostes

Entraña de vaca braseada con pisto de verduras y patatas asadas con mojo verde

Nuestro flan de huevo muy cremoso

### MENÚ 2 - 38€ por persona

Ensalada templada de langostinos a la plancha sobre crema de aguacate, mango y encurtidos

Jarrete de ternera lechal a baja temperatura, lacado con salsa teriyaki y espuma de calabaza

Tarta de queso al horno con crema de frutos rojos y arándanos

### MENÚ 3 - 42€ por persona

Focaccia con olivas verdes, tomate, straciatella y salmón ahumado con crema de ajo asado

Entrecote de ternera lechal a la plancha con patata gratén y verduras baby

Tarta cremosa de chocolate con helado de caramelo salado

### MENÚ 4 - 45€ por persona

Empanada tradicional de atún y algas  
Ensaladilla de ventresca de bonito en aceite con emulsión de olivas y piquillo  
Carpaccio de vaca con rúcula, emulsión de su grasa y virutas de parmesano  
Croquetas cremosas de mogote ibérico y queso Ulloa

Suprema de merluza del pincho al vapor en caldo jamón, espinacas y shitakes

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de canela

## TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Vino Blanco D.O. Ribeiro Carlos Villanueva  
Vino Tinto D.O. Ca. Viña Villa Halba  
Aguas, refrescos y cervezas  
Cafés e infusiones

**Todos los precios incluyen IVA**

## MENÚ SELF SERVICE EMPRESAS 2024

### MENÚ 1

#### Confecciona tu ensalada

Mézclum de lechugas, pasta al dente y arroz basmati hervido  
Tomate, espárragos, remolacha, cebolla, zanahoria, pepino, maíz,  
huevo cocido, dados de jamón cocido, dados de queso y atún

#### Entradas

Espaguetis al dente en salsa de champiñones y panceta

#### Principales

Muslos de pollo campero asados a la mostaza con patata panadera  
Pescado del día (según mercado) sobre salteado de verduras del  
mar y de la tierra

#### Postre

Tarta cremosa de queso  
Fruta natural

**34,00€**  
por persona  
IVA INCLUIDO

### MENÚ 2

#### Confecciona tu ensalada

Mézclum de lechugas, pasta al dente y arroz basmati hervido  
Tomate, espárragos, remolacha, cebolla, zanahoria, pepino, maíz,  
huevo cocido, dados de jamón cocido, dados de queso y atún

#### Entradas

Arroz de verduras al curry con ali-oli

#### Principales

Solomillo de cerdo a la pimienta con patata asada  
Pescado del día (según mercado) sobre salteado de verduras del  
mar y de la tierra

#### Postre

Tarta cremosa de chocolate  
Fruta natural

**36,00€**  
por persona  
IVA INCLUIDO

#### Bodega

Aguas, refrescos y cervezas  
Vino Blanco D.O. Rías Baixas Ardora Maris  
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja Viña Villa Halba  
Cafés e infusiones



## Coffee Break 2024

### COFFEE PAUSA - 6,30€ por persona

Café, leche e infusiones. Agua.  
Zumos de naranja natural  
Bizcochos artesanos  
(Zanahoria y chocolate)

### COFFEE DESCANSO - 8,5€ por persona

Café, leche e infusiones. Agua.  
Zumos de naranja natural  
Surtido de pastas  
Bizcochos artesanos  
(Zanahoria y chocolate).  
Mini napolitana y mini croissant.

### COFFEE SALUDABLE - 10,5€ por persona

Café, leche e infusiones. Agua.  
Zumos de naranja natural  
Galletas de avena.  
Vasitos de yogur natural, muesli y arándanos  
Pan de chía con tomate rallado y AOVE.  
Brochetas de fruta.

### COFFEE TENTEMPIE - 12€ por persona

Café, leche e infusiones. Agua.  
Zumos de naranja natural.  
Bizcochos artesanos  
(Zanahoria y chocolate).  
Mini napolitana y mini croissant.  
Empanada tradicional de atún y algas.  
Dados de tortilla española

### SUPLEMENTOS. Por persona

Chocolate caliente...3,5€  
Tosta de jamón con tomate...4€  
Tosta de salmón ahumado...4€  
Tosta de aguacate con tomate cherry y huevo...3,20€  
Zumos (según consumo)...2,50€  
Refrescos (por consumición)...2,50€

Todos los precios incluyen IVA

