

ESCOGE TUS APERITIVOS PARA NAVIDAD

Bandeja mínima de 6 unidades de la misma variedad

Aperitivos fríos

Foie miccuit con galleta de pasas.....	3,50€
Tártar de salmón y chutney de mango.....	4,00€
Jamón ibérico con pan soplado.....	3,00€
Bombón de queso de cabra y pistacho.....	2,90€
Brandada de bacalao con compota de pimiento rojo.....	3,50€
Gamba con maíz y mahonesa de ponzu.....	4,00€

Aperitivos calientes

Brick de pato con salsa de café paris.....	3,50€
Langostino airbag con salsa coco-currí.....	3,00€
Buñuelo de gamba con mahonesa ponzu.....	3,50€
Dadito de cochinitillo con crema de boniato.....	4,00€
Canelón de pato & foie con salsa de ceps.....	4,00€
Croqueta de cocido trufada.....	2,30€
Croqueta de txangurro.....	2,50€
Ravioli de perdiz con salsa ratafia.....	4,00€

ESCOGE TU MENÚ PARA NAVIDAD

Entrantes

Ravioli de verduras al estilo thai.....	19,50€
Canelón de txangurro & rape con salsa de marisco.....	22,00€
Tarrina de foie miccuit caramelizada con reducción de PX, frutos secos y brotes.....	20,00€
Crema de ceps con vieiras.....	21,00€
Coca de alcachofa con zamburina, setas y langostinos.....	21,00€
Canelon de sant esteban con bechamel trufada (unidad).....	2,40€

Plato principal

Meloso de ternera con cebollitas, espárragos y salsa de ratafia.....	18,00€
Lubina sobre puré de coliflor con tomatillos y germinados.....	19,50€
Tournedó de cordero con verduritas y salsa de oporto.....	20,00€
Caldereta de rape con patatas y gambas.....	23,00€
Solomillo-Wellington con salsa de frutos rojos.....	21,50€
Pularda de Foie & setas.....	19,00€

Postres

Apple críspy.....	6,50€
Xixona (mousse de xixona con gánduya).....	6,50€
Sacher frambuesa.....	6,50€
Massiniú.....	6,50€

Los precios incluyen el 10% de IVA

FUSIÓ
CATERING & EVENTS