

nubcn

restaurant

menús banquetes



menú nº1

aperitivos

mini croqueta de jamón ibérico

montadito de virutas de foie

copa de cava

ensalada de langostinos, aguacate, pomelo y suave vinagreta de cítricos

solomillo de ternera al café de parís con ñoquis a la crema

copa de creme brûlée con plátano

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava

café

60€

precio por persona

(iva no incluido)



menú nº2

aperitivos en mesa a la llegada

mini tartaleta de langostino con mango y fresitas del bosque

mini nems de verduritas y salsa de soja

pan con tomate y jamón ibérico

ensalada de virutas de foie con jamón de pato y pistachos

medallón de rape con arroz salvaje, basmati y salsa verde

cheesecake con frutos del bosque y pistachos

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava

café

70€

precio por persona

(iva no incluido)



menú nº3

copa de cava de bienvenida

pica pica de:

langostino crujiente con suave salsa de parmesano

blinis de salmón ahumado

jamón ibérico con coca de cristal y tomate

chupito de crema de ceps

tartaleta de foie caramelizado con higos

mini nems de verduritas con salsa de soja

mini canelón de foie y trufa

lubina salvaje con wok de verduritas confitadas y olivada

o

solomillo de ternera con gratén de patata y salsa mostaza

parfait de coco con maracuyá

o

todo chocolates

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava

café

80€

precio por persona

(iva no incluido)

(a concretar un solo segundo y un solo postre o detallar número de comensales por cada plato)



menú nº4

copa de cava de bienvenida

aperitivos

mini samosas de gamba y verduras

jamón de jabugo con pan de coca con tomate

croquetitas de ceps

ensalada de bogavante con mango y frambuesas

espaldita de cabrito deshuesada y crujiente con parmentier

tarta fina de manzana con helado de vainilla

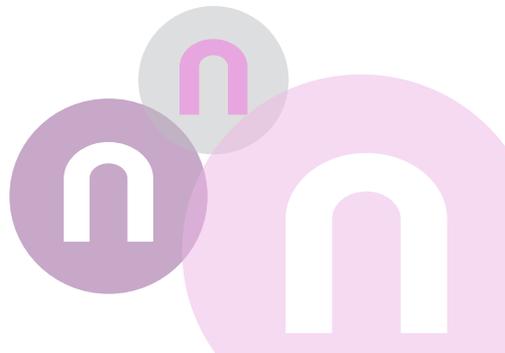
aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava

café e infusiones

90€

precio por persona

(iva no incluido)



nubcn

restaurant

menú nº5

copa de cava de bienvenida

aperitivos

croquetas de jamón ibérico de bellota
blinis de salmón ahumado y crema de yogur
foie micuit con tosta y compota de higos

ensalada de cangrejo real con cítricos

dorada salvaje al horno con alcachofas y tomate seco
o

crujiente de cochinitillo con manzana en compota

crepes al grand marnier con helado de vainilla

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava
cafés e infusiones

120€
precio por persona
(iva no incluido)



menú nº6

copa de cava de bienvenida

aperitivos

croquetita de jamón

jamón joselito en coca de cristal con tomate

langostino en tempura con crema de parmesano

mini coca de foie micuit con mermelada de higos

blinis con salmón ahumado, crema de limón y eneldo

rodaballo salvaje con gratén de verduras y ceps a la plancha

tagliata de ternera con tatín de cebollitas confitadas

brownie de chocolate con helado de vainilla y sopa de cacao

o

panacotta de yogurt griego y frutos rojos

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o cava

café e infusiones

140€

precio por persona

(iva incluido)



menú nº7

copa de champagne a la llegada

aperitivos

caviar beluga imperial (20 gr)

gambas de palamós a la plancha

foie micuit con mermelada de higos

jamón ibérico en coca de cristal con tomate

croquetas de parmesano

chupito de crema de ceps

ensalada de bogavante de galicia con mango, frambuesas

y suave vinagreta de cítricos

solomillo de ternera, medallón de foie poêlé y salsa de trufa negra

chupito de albaricoque y mandarina

chocolate en 3 texturas

aguas minerales, vino blanco, vino tinto o champagne

café e infusiones

chupitos

200€

precio por persona

(iva incluido)

