

MENU 1 ÀNIMA NORD

Pan con tomate y alioli

Nuestra ensaladilla rusa con encurtidos caseros

Ensalada de burrata, manzana asada y vinagreta de nueces

Patatas de rio fritas con bacon, judías verdes y salsa de estragón

Presa Ibérica con manzana y ciruelas pasas

“Kladdkaka”: tarta de chocolate sueca pegajosa con nata montada

Vino blanco: Gluglú 2023
D.O.P. Alicante

Vino tinto: Ostatu Crianza 2021
D.O.Ca. Rioja
o
Nobbis 2023
D.O. Ribera del Duero

Cerveza: Alhambra Especial de grifo

Con Ostatu: 47,50 € por persona IVA incluido

Con Nobbis: 48,50 € por persona IVA incluido

Todos los platos del menú se servirán al centro de la mesa para compartir. El precio incluye media botella de vino por persona, 2 bebidas entre caña o refresco por persona, agua y café. El servicio de bebidas se extenderá hasta el momento de los postres. Hora de cierre a medio día a las 17:00 y por la noche a las 24:00

Se requiere el 50% del pago del importe total del evento al momento de la contratación. El resto se abonará al finalizar el mismo en el propio local. No se permiten pagos por separado.

Los cambios en el número de comensales deberán avisarse con 48 horas de antelación para que se descuente el precio de los menús no consumidos.

MENU 2 ÀNIMA NORD

Pan con tomate y alioli

Nuestra ensaladilla rusa con encurtidos caseros

Ensalada de burrata, manzana asada y vinagreta de nueces

Tabla de embutidos ibéricos y quesos artesanos

Salmón marinado en casa “Gravlax” con alcaparras y tomate seco

Lomo de bacalao con puré de tubérculos y cítricos

Lomo alto de Angus con mantequilla Café de París y patatas nuevas fritas

Surtido de postres

Vino blanco: Gluglú 2023
D.O.P. Alicante

Vino tinto: Ostatu Crianza 2021
D.O.Ca. Rioja
o
Nobbis 2023
D.O. Ribera del Duero

Cerveza: Alhambra Especial de grifo

Con Ostatu: 57,80 € por persona IVA incluido

Con Nobbis: 58,70 € por persona IVA incluido

Todos los platos del menú se servirán al centro de la mesa para compartir. El precio incluye media botella de vino por persona, 2 bebidas entre caña o refresco por persona, agua y café. El servicio de bebidas se extenderá hasta el momento de los postres. Hora de cierre a medio día a las 17:00 y por la noche a las 24:00

Se requiere el 50% del pago del importe total del evento al momento de la contratación. El resto se abonará al finalizar el mismo en el propio local. No se permiten pagos por separado.

Los cambios en el número de comensales deberán avisarse con 48 horas de antelación para que se descuente el precio de los menús no consumidos.

MENU 3 ÀNIMA NORD

Pan con tomate y alioli

Nuestra ensaladilla rusa con encurtidos caseros

Tabla de embutidos ibéricos y quesos artesanos

Boquerones en vinagre con patatas chips

Salmón marinado en casa “Gravlax” con alcaparras y tomate seco

Flor de alcachofa a la plancha con romesco

Gambosí frito con gremolata

Lomo de bacalao con beurre blanc de huevas de trucha

Solomillo de vaca trinchado con ajos triernos confitados

Surtido de postres

Vino blanco: Valdesil Montenovo 2024
D.O. Valdeorras

Vino tinto: Vivanco Brunes 2021
D.O.Ca. Rioja
o
Avan 2023
D.O. Ribera del Duero

Cerveza: Alhambra Especial de grifo

Con Vivanco Brunes: 79,80 € por persona IVA incluido

Con Avan: 80,70 € por persona IVA incluido

Todos los platos del menú se servirán al centro de la mesa para compartir. El precio incluye media botella de vino por persona, 2 bebidas entre caña o refresco por persona, agua y café. El servicio de bebidas se extenderá hasta el momento de los postres. Hora de cierre a medio día a las 17:00 y por la noche a las 24:00

Se requiere el 50% del pago del importe total del evento al momento de la contratación. El resto se abonará al finalizar el mismo en el propio local. No se permiten pagos por separado.

Los cambios en el número de comensales deberán avisarse con 48 horas de antelación para que se descuente el precio de los menús no consumidos.