



Emilio Sánchez Academy F&B group



Navidad 2023-2024 Grupos medio día



Para grupos menores de 20 comensales mejora nuestra propuesta de menú diario

Mejora nuestro menú diario OPCION 1

Chips Variados
Surtido en embutidos
Pan de coca con tomate
Croqueta de Pollo de corral del Prat

P.V.P.-6 €

Mejora nuestro menú diario OPCION 2

Chips Variados
Croqueta de Ibérico
Calamares con tempura y salsa especial
Pan de coca con tomate con Manchego

P.V.P.-10 €

MENUS PARA GRUPOS HASTA 40 personas

Los menús incluyen 1 bebida por persona o 1 botella de vino cada 3 comensales

Adaptamos todos los menús a clientes con alergias o dietas vegetarianas.

Menú A

Para compartir

Nachos con guacamole y pico de gallo
Croquetas de cocido de Carn d'olla
Embutido ibérico con pan de coca

Primer plato

Canelón XL de rustido con bechamel de manzana

Segundo plato

Pescado fresco de lonja con escalivada y Trigueros a la brasa

Postre

Brownie de chocolate y nueces con crema de nutella

O

Sorbete al Cava

Café y Dulces navideños

Precio: 30€



Menú B

Para compartir

Dip de nachos con guacamole
Tosta de Salmón ahumado con tártara
Calamares en tempura con salsa especial

Primer

Crema de calabaza con aceite de sésamo y viruta de Jamón ibérico

Segundo

Carrillada de ternera a baja temperatura con Pure de patata trufada y zanahoria de racimo

Postre

Coulant de chocolate con helado de canela
O
Sorbete al Cava

Café y Dulces navideños

Precio: 35€

Menú C

Para compartir

Nachos caseros con crema agria pico de gallo y jalapeño
Consomé de escudella y pilota mini
Cuchara Salmón marinado con huevas y mango
Surtido de embutido ibérico
Pan de coca con tomate

Primer plato

Ensalada con jamón de pato, langostinos y vinagreta de mango y nueces

Segundo plato

Entrecote de ternera a la Brasa en salsa española con panadera y piquillo

Postre

Texturas de chocolate

Café y Dulces navideños

Precio: 40€



Menú D

Para compartir

Chips de verduras
Crema de calabaza del Parc agrari
Esferificación de oliva verde
Biquini trufado con ibérico

Primer plato

Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y romesco

Segundo plato

Bacalao con muselina de manzana y parmentier de boniato del Prac agrari

Postre

Crema catalana con nata

Café y Dulces navideños

Precio: 38€

Menú E

Menú degustación

Chips de verduras
Vasito de caldo de escudella caliente
Cucharita de Salmón marinado y tártara
Esferificación de AOVE con polvo de aragonesa
Surtido de embutido ibérico
Brocheta de pulpo y lagarto ibérico con kimchi
Pan de coca con tomate
Crujiente de Buti negra con manzana y teriyaki
Langostinos crujientes con sweet chilly

Elegir entre

Arroz de PotaBlava
o
Entraña de Ternera a la Brasa con patata caliu y piquillos

Postre

Coulant de chocolate Belga con nata nueces

Café y Dulces navideños

Precio: 45€



Menú F

Aperitivo en Mesa

Nachos con guacamole
Cuchara de salmón marinado con cebollino fresco
Samosa vegetal al curry
Croqueta de Jamón ibérico
Berenjena frita a la miel
Gambón crujiente con sweetchilly
Mini canelón de carne asada y bechamel trufada
Calamares tempura con salsa especial

Ración

Solomillo de ternera con crema de foie y gratén de patata
o
Corvina salvaje con salteado de trigueros, setas y cremoso de boniato

Postre:

Carpacio de piña fresca con helado de canela
Café y Dulces navideños

Precio: 50€

La confirmación de los platos se ha de hacer al menos 3 días antes del evento

Información General

La empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellos menús que ya hayan sido contratados o reservados.

La contratación de los *servicios* es gestionada exclusivamente por Emilio Sánchez Academy F&B Group

Este presupuesto no comporta reserva del espacio. Para formalizar la reserva se deberá abonar el 30% del coste previsto del servicio. La liquidación total del evento se deberá realizar una semana antes de la celebración de este, juntamente con la confirmación final de asistentes. La confirmación de segundos platos se deberá realizar como muy tarde 3 días antes de la celebración de la comida.