

Aromata Restaurante.

Navidad 2018



Propuesta 1

Picada para compartir:

- Rillette de conejo con guacamole picante.
- Capuchino de cardamomo con emulsión de patata ahumada.
- Bombas de pollo campero con compota de tomate agri dulce.
- Ravioli de confit de pato con espuma de queso mahonés.
- Mousse de espárrago triguero con manzana verde e hinojo marino.

Principal a elegir:

- Carrillera de ternera guisada con parmentier de apio nabo y jugo de mostaza antigua.
- Suquet de rape en costra de hierbas, maíz crujiente y almendra tostada.

Postre:

Mousse de chocolate amargo y amaretto, bizcocho de avellana y espuma de café.

Bebidas:

Agua, refrescos.

Vino blanco Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Vino tinto Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Cafés.

Precio: 35€ (+IVA) por persona.

Propuesta 2**Picada a picar:**

-Tartar de lubina salvaje con ensalada de algas encurtidas y pesto de calabaza.

-Crema de ceps con emulsión de cerveza dulce.

- Ravioli de confit de pato con espuma de queso mahonés.

-Bonito marinado con puré de coliflor cítrica y salvia crujiente.

Entrante:

-Canelones gratinados de gamba roja, setas, y hierbas silvestres.

Principal:

-Guiso de pularda confitada con castañas al carbón y nueces garrapiñadas.

Postre:

- Ferrero Rocher.

Bebidas:

Agua, refrescos.

Vino blanco Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Vino tinto Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Cafés.

Precio: 45€ (+IVA) por persona.



Propuesta 3

Picada a picar:

- Huevo trufado con pate de pichón y nueces garrapiñadas.
- Pulпитos fritos con espuma de curry verde y miel.
- Ravioli de panceta curada, guiso de oreja y consomé de lima.

Entrante:

- Sopa de "galets" rellena de Bogavante y acelga morada con tomates dulces, emulsión de coco.

Principal:

- Solomillo de ternera reposada con milhojas de patata cremosa, veloute de foie-gras y mostaza encurtida.

Postre:

- Terrina de fresas caramelizadas con cheesecake de queso de cabra y royal de avellana

Bebidas:

Agua, refrescos.

Vino blanco Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Vino tinto Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Cafés.

Precio: 50€ (+IVA) por persona.

Propuesta 4 (Vegetariana)

Para picar:

- Hummus de almendra picante y olivas mallorquinas.
- Cazuelita de verduritas tiernas con espuma de curry rojo y regaliz.
- Guiso de tomate dulce, coco y estragón.

Entrante:

- Coca salada de endivias a la brasa, puerro confitado y espuma de ajo asado.

Principal:

- Lasaña vegetal de espinacas con pasas y piñones, queso brie gratinado y migas de pimentón "tap de cortí"

Postre:

Bálsamo de chocolate blanco.

Bebidas:

Agua, refrescos.

Vino blanco Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Vino tinto Genestral, de elaboración propia. (1 botella por cada 4 comensales)

Cafés.

Precio: 45€ (+IVA) por persona.

Copas sobremesa: 12€ (+IVA) por personas durante 1 hora.



Condiciones:

Estos precios incluyen el uso del espacio, el servicio de camareros, montaje y desmontaje de la sala y menaje de la misma.

En concepto de reserva, se abonará el 50% del total (en caso de anulación del evento, en un plazo inferior a 30 días, no se reembolsará el depósito).

El resto del pago se realizará 6 días antes del evento. En este periodo también se confirmará el número final de asistentes al evento.

Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de asistentes se facturará el coste respectivo al final del evento.



¡Feliz Navidad!

Tlf: 971495833

aromata@andreugenestra.com