

MENÚ BANQUETE

BIENVENIDA

Copa de cava
Chips crujientes de vegetales curry y miel
Almendras tostadas al horno con aceite y sal de escamas

ENTRANTES

Jamón Ibérico con pan de coca y tomate
Cucharita de guacamole y huevas de trucha
Mini tartaleta de sobrasada ibérica, cebollino y miel
Gambas rebozadas con panko y mayonesa japonesa
Zurito de galta de cerdo en su jugo sobre base de patata

PLATO PRINCIPAL

Cola de rape en salsa verde con gambas y champiñones
○
Solomillo de ternera con espárragos trigueros y cremoso de patata trufada

POSTRE

Pastel de queso y coulis casero
○
"Helado" casero de chocolate y frutos secos

BODEGA

Vino blanco De Muller muscat D.O. Tarragona
Vino tinto Legaris D.O. Ribera del Duero
(1 botella cada 4 comensales)
Aguas minerales
Cafés e infusiones

65€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración se reconfirmará 72 horas antes del evento, siendo este el número definitivo a considerar a efectos de facturación, aceptando un margen de error de un 10% menos sin coste alguno.

En caso de aumentar el número de comensales, el hotel se compromete hasta el 10% más del volumen contratado siempre que la capacidad de la sala lo permita. El hotel Vilamarí tiene a disposición de los clientes con alergias e intolerancias alimentarias información de los platos que ofrece.