

MENÚ TAPAS

PLATOS FRÍOS

Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Remini de tomate y albahaca con mozzarella y pesto

Remini de tinta con salmón ahumado y guacamole

Mini cuchara de brandada y picatostes

Mini tartaleta negra con sobrasada ibérica, cebollino y miel

PLATOS CALIENTES

Bastones de boniato con mayonesa japonesa al pimentón

Crujiente de langostino con salsa de ostras y cebollino

Croquetas del chef

Meloso de ternera y cremoso de patata en salsa pimienta verde

Mini cheese burger y cebolla crujiente con pan de wasabi

POSTRE

Brownie de chocolate

BODEGA

Viña Dorada D.O. Terra Alta

Hacienda López de Haro D.O. Rioja

(1 botella por cada 4 comensales) o 2 refrescos o cervezas

Aguas minerales

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 40€

10% 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 Vilamari tiene a disposición de los clientes con alergias e intolerancias alimentarias información de los platos que ofrece.

