

Almuerzos y Cenas de Empresa Navidades 2021

**Restaurante
Zenit Hall88 Studios**

Menú 1 25.00€

Entrantes al centro de mesa:

Tosta de chapata, salmorejo y jamón ibérico
Ensalada de brotes tiernos, queso, foie y frutos rojos

Solomillo de cerdo sobre chutney de setas con patatas parisinas

O

Lubina rellena de mousse de trigueros

Tarta de queso con crema de limón

Vino Hall88, Agua y Café

Menú 2 29.00€

Tartar de bacalao con tomate Raf y albahaca

Crema de cigalitas con su ravioli

Suprema de salmón gratinada con tártara

O

Carrilleras ibéricas estofadas al estilo Castellano

Tarta de arroz con leche

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 3 33,00€

Crema de boniato y manzana con papada ibérica desglasada

Risotto negro con sepia y cebolla crujiente.

Merluza rellena de txangurro con almejas y cebolletas glaseadas.

O

Entrecotte de ternera con juliana de verduras escabechadas.

Flan de café con helado.

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 4 35,50€

Entrantes al centro de mesa:

Surtido de ibéricos, surtido de croquetas y bricks, surtido de tostas de ahumados.

Arroz meloso de ibéricos y setas.

Dorada al horno con capónate al pesto.

O

Presas ibéricas teriyaki.

Brownie de chocolate blanco con coulis de piña.

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Menú 5 40,00€

Entrantes al centro de mesa:

Timbal de escalivada con antxoas

Surtido de croquetas

Surtido de tostas de ahumados

Bombón de foie con almendra y miel.

Crema de boletus y ravioli de jamón.

Taco de bacalao con mayonesa de su pilpil, sobrasada y miel.

Tostón asado al estilo tradicional con patatas panaderas.

Coulant de chocolate con helado.

Vino Hall88, Agua, Café y Cava

Hasta aquí nuestras propuestas de menús para que puedan disfrutar al máximo de estas fechas, si tienes alguna otra idea, no dudes en contárnosla, nosotros la pondremos en marcha...

Departamento Comercial
Zenit Hall88 Studios