

menu empresas y navidad premium 24.90pp

copa de cava a la llegada

picoteo | starters para compartir

pan:

pan recién horneado con ajoaceite y tomate

tabla de entremeses:

perfecta selección de ibéricos (jamón Serrano, salchichón ibérico, chorizo ibérico) y queso manchego con pan tostado con aceite de olive virgen

ensalada verde:

selección de brotes, nueces caramelizadas, tomates semisecos, pasas y queso manchego

tapas | entrees para compartir

patatas bravas:

patatas bravas estilo movida denia con ajoaceite y salsa brava

calamares a la andaluza:

calamares fritos con ajoaceite de ajo negro

croquetas de pavo asado con queso camembert:

pavo asado estilo navidad con queso de camembert y coulis de frutas rojas

raciones | mains individual a elegir

codorniz cocinado dos veces:

codorniz succulente cocinado 2 veces servido sobre risotto de setas salvajes y parmesano

tajin de romescada de marisco:

gambón, calamares, mejillones, almejas y filete de merluza cocinada en un Tajín con salsa romesco y pan fresco

carillada a la rioja:

carillada de ternera cocinada en vino de rioja, servida con puré de patatas, zanahoria y tequila

postre | dessert para compartir

belgian chocolate fondue:

fresas, kiwi, plátano, barquillos y nubes con fondue de chocolate belga

menu de impresas disponible por minimo 8 personas, consultanos para opciones de paquetes de bebidas.

menu empresas y navidad deluxe 29.90pp

copa de cava ala llegada

picoteo | starters para compartir

pan:

pan recién horneado con ajoaceite y tomate

tabla de entremeses:

perfecta selección de ibéricos (jamón Serrano, salchichón ibérico, chorizo ibérico) y queso manchego con pan tostado con aceite de olive virgen

ensalada verde:

selección de brotes, nueces caramelizadas, tomates semisecos, pasas y queso manchego

tapas | entrees para compartir

patatas bravas:

patatas bravas estilo movida denia con ajoaceite y salsa brava

calamares a la andaluza:

calamares fritos con ajoaceite de ajo negro

croquetas de pavo asado con queso camembert:

pavo asado estilo navidad con queso de camembert y coulis de frutas rojas

croquetas de bogavante mornay:

movida's croquetas casera de bogavante en salsa "mornay"

raciones | mains individual a elegir

codorniz cocinado dos veces:

codorniz succulente cocinado 2 veces servido sobre risotto de setas salvajes y parmesano

tajin de romescada de marisco:

gambón, calamares, mejillones, almejas y filete de merluza cocinada en un Tajín con salsa romesco y pan fresco

carillada a la rioja:

carillada de ternera cocinada en vino de rioja, servida con puré de patatas, zanahoria y tequila

postre | dessert individual a elegir

belgian chocolate fondant:

fondant de chocolate belga con helado de vanilla de madagascar y frutas rojas

menu de impresas disponible por minimo 8 personas, consultanos para opciones de paquetes de bebidas.