

GIRONA

BLANC

EST. 2003

MENÚ GRUPOS

Entrantes a escoger

Alcachofas en dos cocciones con yemas de huevo y virutas de jamón

Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente

Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, rebozuelos confitados

Ensalada César con pollo crujiente ,bacón y parmesano

Segundos a escoger

Raviolis vegetales braseados con sofrito de tomate, aceitunas y albahaca

Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango

Pollo tikka masala con arroz índico

Suquet de merluza con almejas, mejillones y patatas

Postres a escoger

Trufas de chocolate con nata montada

Carpaccio de piña con sorbete de mandarina

Esponjoso de yogur griego, sorbete de frambuesa y frutos rojos

Pastel de zanahoria con coulis de zanahoria y crema de mascarpone

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco "Selección Blanc",

agua y pan incluido

29,50€ (iva incluido)

GIRONA

BLANC

EST. 2003

MENÚ DE GRUPO

Para compartir

Mini croquetas de xipirones con maionesa de lima

Crema de foie caramelizada

Ensalada Lyonesa con huevo poché, bacón crujiente, pán de hierbas
y vinagreta de mostaza

Gyozes de verduras con *kimchie* de fresas y col kale crujiente

Según platos a escoger...

Magret de pato asado con frutos rojos

Secreto de cerdo con salsa Pedro Ximénez

Raviolis vegetales braseados con sofrito de tomate casero

Suquet de merluza con almejas, mejillones y patatas

Postre a escoger...

Coulant de avellana con helado de chocolate

Carpaccio de piña con sorbete de mandarina

Esponjoso de yogur griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados

Tarta de queso de dulce de leche

Bodega

Vinos "Selección Blanc", agua y pan incluido.

32,50€

(iva incluido)



BLANC

MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR

Las bravas del Blanc

Hummus en dúo de garbanzos y remolacha

Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate

Calamares a la andaluza

Gyozas de verduras con kimchi de fresas y col kale crujiente

SEGUNDOS A ESCOGER

Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos

Bacalao gratinado con alioli de miel y mermelada de tomate

Tataki de atún con ensalada de algas frescas y mango

Secreto de cerdo con salsa de pedro Ximenez y parmentier

Risotto de ceps trufado con nube de parmesano (v)

POSTRES A ESCOGER

Tim baon... (helado de turrón, crema catalana quemada y salsa de chocolate)

Cheesecake de dulce de leche cremoso con galleta Lotus

Coulant de avellana con helado de chocolate

Esponjoso de yogur griego con sorbete de frambuesa y frutos rojos

Carpaccio de piña con sorbete de mandarina

BODEGA

Tres bebidas incluidas (agua, refresco, cerveza o vino bodega Andilana)

Pan incluido. Café no incluido

39,95€

IVA INCLUIDO





BLANC

MENÚ GOURMET

ENTRANTES A COMPARTIR

Tatín de alcachofas con pato confitado, manzanas y caramelo de soja

Carpaccio de gambas con setas de temporada confitada, praliné de cebolla tostada y piñones

Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate

Croquetas melosas de rabo de toro al vino tinto

Calamares a la andaluza con "mayokimchie" de ikura y cebolleta tierna japonesa

Pulпитos encebollados con un punto picante, parmentier y cebolla crispy

Gambita cristal crujiente con guacamole

SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de buey a la plancha con espárragos trigueros, patata hasselback confitada y demi glacé de vino dulce

Salmón a la plancha con guacamole casero, alga suflada y germinados

Confit de pato con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto

Paella de hortalizas de temporada (v)

NUESTRA DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES

Trufas a la frambuesa

Cheesecake cremoso con galleta Lotus

Tiramisú con aroma de matcha

BODEGA

Tres bebidas incluidas (agua, refresco, cerveza o vino **bodega Premium Andilana**)

Pan incluido. Café incluido

49,50€

IVA INCLUIDO

Consultar condiciones especiales de este menú

CONDICIONES PARA GRUPOS

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS Y CANCELACIONES

SUPLEMENTOS Y EXTRAS

- Copa de cava 4€/pax
- Café o infusión 3€/pax (incluido en el menú de 49,50€)
- Combinado marcas standard 8,5€/copa
- Barra libre standard: primera hora 16€/pax segunda hora 12€/pax - calculada para la totalidad de asistentes.

ELECCIÓN MENÚS Y PLATOS*

- Dos semanas antes del servicio necesitamos saber el menú elegido
- Máximo 5 días laborables antes del servicio y 10 días para el menú Gourmet, necesitamos la selección de platos y dietas especiales
Cada asistente podrá elegir según sus preferencias
- Máximo 2 días laborables antes, debemos tener el número final de comensales y 5 días laborables si se escoge el menú Gourmet.
- Para grupos grandes de más de 40 personas consultar condiciones especiales de selección de platos

** Los menús pueden sufrir cambios por variaciones de carta y temporada*

MODIFICACIONES Y CANCELACIONES

- La cancelación total de un grupo se tiene que realizar al menos una semana laborable antes del servicio*
**Grupos de más de 40 pax, grupos con menú Gourmet y reservas en fechas especiales (navidad, grandes ferias y eventos...) pueden tener condiciones distintas*
- Dos días laborables antes del servicio, se permite una cancelación del 10% sobre el número total de asistentes
- Un día laborable antes del servicio no se permiten cancelaciones
- Para grupos grandes de más de 40 personas o grupos con menú Gourmet consultar condiciones especiales de cancelación

PAGOS

- Con la confirmación del servicio se realiza el pago del primer depósito - 50% grupos de empresa y 25% para particulares
- El 2º pago se realizará 2 días laborables antes del evento cuando tengamos el número final de comensales
- En el caso de particulares la cantidad pendiente de pago puede realizarse tras el servicio en el mismo restaurante (un solo pagador)

***Presupuesto válido para 30 días**