

Menú 1

Primeros a escoger

Carpaccio de bacalao con tapenade y emulsión de pimiento rojo
O
Ensalada del huerto con shiitake y crema de remolacha

Segundos a escoger

Atadillo de lenguado y langostinos sobre fondo de espinacas
O
Confit de pato a la naranja con parmentier de patata

Postre

Nuestra manzana al horno con crujiente de almendras y helado de yogur
O
Torrija con helado de turrón

Cafés

Bodega

Coto de Hayas (DO Campo de Borja)
Sumarroca Blanc de Blancs (DO Penedés)
Agua

***Incluye una botella de vino cada 3 personas
Los refrescos y cervezas se cobrarán aparte
Para otras opciones de bodega, consultar**

Precio por persona: 36 € + iva

Menú 2

Primeros a escoger

Espinacas frescas con virutas de parmesano, foie y vinagreta de frutos secos

O

Alcachofas con crema de almendras, berberechos y carabinero

Segundos a escoger

Bacalao confitado con trinxat de verduras y alioli de membrillo

O

Entrecot de ternera con gratén de patata y ajos tiernos confitados

Postre

Tarta tatin de peras con crema de María Luisa

O

Culant de chocolate con helado de baileys

Cafés

Bodega

Coto de Hayas Roble (DO Campo de Borja)

Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedés

Agua

***Incluye una botella de vino cada 3 personas**

Los refrescos y cervezas se cobrarán aparte

Para otras opciones de bodega, consultar

Precio por persona: 39 € + iva

Menú 3

Primeros a escoger

Crema de calabaza con foie poelé y setas de temporada
O
Crepes de pescado y langostinos con salsa de piquillos

Segundos a escoger

Pierna de cabrito, patatas y minizanahorias con su rustido
O
Atún tataki a la parrilla con pimiento y minicalabacín

Postre

Tarta tatin de peras con crema de María Luisa
O
Culant de chocolate con helado de baileys

Cafés

Bodega

Nabari (DOCa Rioja)
Sumarroca Blanc de Blancs (DO Penedés)
Agua

***Incluye una botella de vino cada 3 personas
Los refrescos y cervezas se cobrarán aparte
Para otras opciones de bodega, consultar**

Precio por persona: 43 € + iva

Menú 4

Primeros a escoger

Ensalada de bogavante

o

Foie micuit de la casa con dulce de manzana y pan de especias

Segundos a escoger

Solomillo de ternera con verduras de temporada y salsa de ceps

o

Rodaballo en suquet con alcachofas y emulsión de azafrán

Postre

Tarta tatin de melocotón con helado de yogur

o

Culant de chocolate con helado de baileys

Cafés

Bodega

Nabari (DOCa Rioja)

Sumarroca Blanc de Blancs (DO Penedés)

Agua

***Incluye una botella de vino cada 3 personas
Los refrescos y cervezas se cobrarán aparte
Para otras opciones de bodega, consultar**

Precio por persona: 47 € + iva

Opciones adicionales:

Se pueden sustituir los primeros platos por una degustación (picapica) en el centro de la mesa:

OPCIÓN A – 1,5 € de suplemento por persona

Jamón de bellota y pan con tomate

Carpaccio de bacalao con tapenade y emulsión de pimiento rojo

Ensalada de tomate y langostinos con crema de mozzarella

OPCIÓN B – 3 € de suplemento por persona

Jamón de bellota y pan con tomate

Foie micuit de la casa con dulce de manzana y pan de especias

Habitas salteadas con chipirones

*****IMPORTANTE***:**

Para mesas a partir de 18 personas, se escogerá un solo primero (o la opción de degustación de primeros), un solo segundo y un solo postre o se concretará con anticipación el número exacto de platos de cada variedad.

Condiciones:

30% a la aceptación del presupuesto como concepto de paga y señal

70% restante al finalizar el evento

Al realizar una reserva de grupo con menú concertado, el restaurante Vulcano compra, elabora y adapta el espacio y el servicio del personal al número de comensales acordado con el cliente.

Por este motivo, el mínimo de comensales a facturar será el confirmado por el cliente, independientemente del número de personas que realmente hayan asistido.

El cliente asume las bajas de los comensales que no se presenten siempre y cuando no las haya comunicado con 24 horas de antelación a la fecha de la reserva a unos de nuestros maîtres responsables.

Los gastos extras o número superior de comensales no pactados se facturarán aparte.

El restaurante cerrará a las 17h de la tarde y a la 1.00h am por las noches.

Si quieren disponer durante más tiempo de nuestro espacio, consulte el coste por horas