

NAVIDAD 2018 - 2019

MENÚ DE GRUPOS Nº1

PRIMEROS A ELEGIR

Crema de boletus, salvia y langostinos flambeados
Ensalada de foie micuit con peras al Marqués de Griñón

SEGUNDOS A ELEGIR

Corvina a la plancha, crema de trigueros y arroz salvaje
Lomo de ternera de Guadarrama D.O., patatas palito, mantequilla trufada

POSTRE

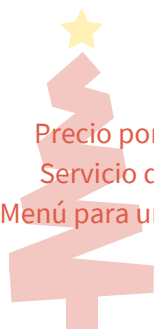
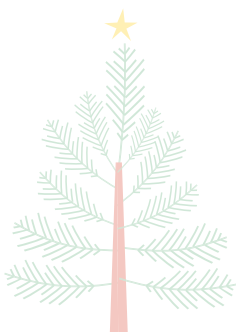
Lingote de ganduja
Turrones y polvorones
Café e infusiones

BODEGA

Espumosos: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles: D.O. Cava / Macabeo, Parellada, Xarel·lo

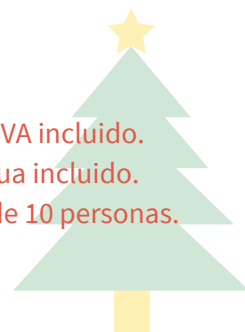
Blancos: René Barbier Mediterranean Detalles: D.o. Cataluña / Macabeo, Parellada, Xarel·lo

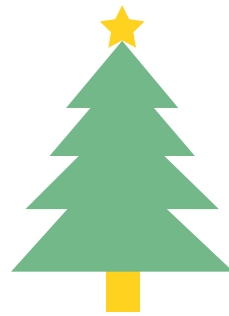
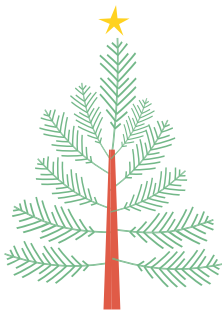
Tintos: Monologo Crianza Detalles:D.o.Ca. Rioja / Tempranillo



45€

Precio por persona. IVA incluido.
Servicio de pan y agua incluido.
Menú para un mínimo de 10 personas.





NAVIDAD 2018-2019

MENÚ DE GRUPOS Nº2

PRIMEROS A COMPARTIR

Tabla de tomates ecológicos
Huevos fritos con jamón y patatas
Surtido de croquetas gourmet: jamón ibérico, rape y gambas,
queso brie y trufa, bogavante y setas

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la plancha con patata revolcona y boletus
Solomillo de ternera de Guadarrama D.O. al carbón, patatas palito,
mantequilla trufada

POSTRE

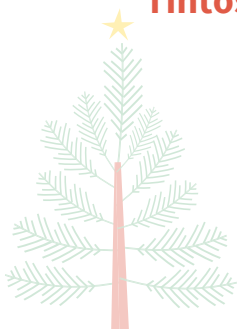
Lingote de ganduja
Turrónes y polvorones
Café e infusiones

BODEGA

Espumosos: Canals & Nubiola Vintage Brut Nature Detalles: D.O. Cava / Macabeo, Parellada,
Xarel·lo

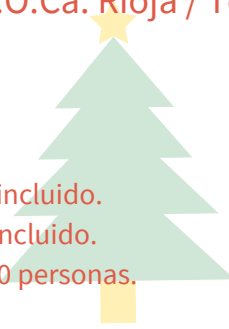
Blancos: Monologo Verdejo Detalles: D.O. Rueda / Verdejo

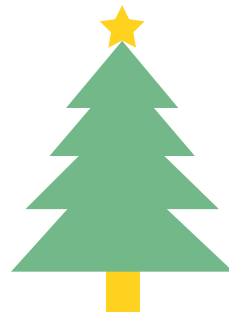
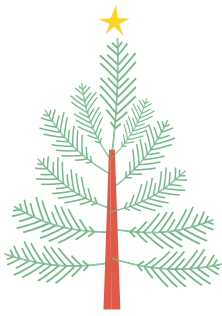
Tintos: Orube Crianza Detalles: D.O.Ca. Rioja / Tempranillo



55 €

Precio por persona. IVA incluido.
Servicio de pan y agua incluido.
Menú para un mínimo de 10 personas.





NAVIDAD 2018 - 2019

CÓCTEL GRUPOS Nº3

Chupito de crema de castaña y calabaza
Foie micuit sobre pan de avellana y compota de manzana y limón
Ceviche de corvina con leche de tigre y maracuyá
Tartar de atún en barquita de bambú
Jamón ibérico de jabugo en pa amb tomaquet
Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas
Revuelto de gambas y ajos tiernos
Croquetas de jamón
Brocheta de solomillo ibérico
Pan Bao con carne mechada
Bacalao dorado
Rollito crunchy de picantón al curry
Daditos de piña flambeada
Turrones y polvorones
Mini brownie con chocolate caliente

BODEGA

Agua mineral

Cerveza

Vino blanco RB Mediterráneo

Vino tinto Arnegui Crianza

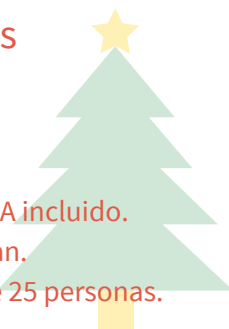
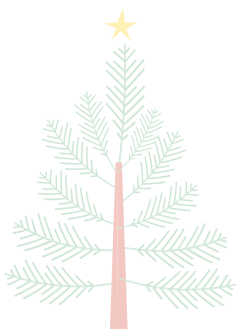
Refrescos

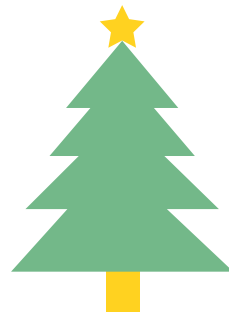
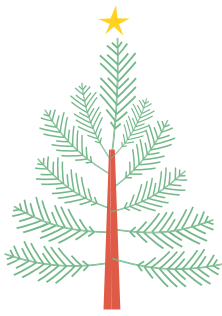
55 €

Precio por persona. IVA incluido.

Servicio de pan.

Menú para un mínimo de 25 personas.





NAVIDAD 2018 - 2019

RESERVAS:

Restaurante Bloved

reservas@restaurantebloved.com

915 32 55 68

BLOVED
LOUNGE & RESTAURANT

 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

