Menú 20

Pica-Pica

Ensalada de la huerta
Platillo de jamón de jabugo
Croquetas caseras de jamón y pollo
Pinchitos de pollo a la milanesa con salsa de espinacas
Patatas bravas made in Fandango
Pan de coca con tomate y aceite de oliva

Remataremos con

Pescado fresco del día a la plancha
Entrecot de Girona al gusto
Solomillo ibérico al roquefort
Mini hamburguesas rellenas de foie

Y finalizando

Sorpresa deliciosa

Bebida

Cepas Antiguas. D.O.C. Rioja
Clot dels Oms. D.O.C. Penedès
Lambrusco rosado
Refrescos y cervezas

Menú 35

Coctel de bienvenida

Cahipirosca de fresa
Bloody mary
Mojito
Cahipirinha
Piña colada

Pica-Pica

Ensalada de la huerta
Plato de jamón de jabugo
Croquetas caseras de jamón y pollo
Palitos de queso brie rebozados con mermelada de arándanos
Huevos estrellados al estilo 'lucio'
Pan de coca con tomate y aceite de oliva

Remataremos con

Pescado fresco del día a la plancha
Entrecot de Girona al gusto
Solomillo ibérico al roquefort
Mini hamburguesas rellenas de foie

Y finalizando

Sorpresa deliciosa

Bebida

Cepas Antiguas. D.O.C. Rioja
Clot dels Oms. D.O.C. Penedès
Lambrusco rosado
Refrescos y cervezas

Menú Low Cost Verano

Para empezar

Ensalada tibia de queso de cabra con fresas
Rissotto de setas y gambas estilo 'gröa'
Crema fria de verduras con virutas de serrano

Remataremos con

Pescado fresco del día a la plancha (merluza, salmón...)
Supremas de pollo a la salsa de cava
Entrecot de girona al gusto

Y finalizando

Sorpresa deliciosa

Bebida

1 copa de vino, 1 cerveza o 1 refresco
Cepas Antiguas. D.O.C. Rioja
Clot dels Oms. D.O.C. Penedès
Palacio de la Vega. D.O.C. Navarra
Lambrusco rosado