

Quesarium

Restaurant & Cocktails

Menú para Grupos opción 1

PLATILLOS PARA COMPARTIR

Tabla de Quesos de nuestra boutique "Quesarium"

Croquetas de jamón Ibérico

Ensalada fresca de temporada
con queso Burrata de Puglia y pesto Genovese

Camembert al horno con helado de queso,
mermelada y crujiente de pistachos

SEGUNDO A ELEGIR

Corvina asada
con cremoso de calabaza, sus pipas y salsa miso y miel

o

Meloso de cerdo con puré de manzana
agria al cardamomo y cebollitas confitadas

POSTRE

Cheesecake de Parmesan y coulis de Toffee

Precio 40€ por persona, IVA incluido (bebidas a parte)

Menú para Grupos opción 2

PLATILLOS PARA COMPARTIR

Tabla de Quesos de nuestra boutique "Quesarium"
Jamón de Jabugo 100% Bellota

Croquetas de jamón Ibérico

Canelones rellenos de meloso de ternera y salsa de queso Idiazabal

Raclette de Haute Savoie con patatas baby y encurtidos

SEGUNDO A ELEGIR

Pulpo braseado con parmentier de patatas y pimientón de la Vera,
emulsión de olivas Kalamata

o

Solomillo de vaca vieja
con salsa de Bleu d'Auvergne, patatas y pimientos del Padrón

POSTRE

Marquise de chocolate con helado de Parmesano

Precio 48€ por persona, IVA incluido (bebidas a parte)

Opciones de Bodega

BODEGA OPCIÓN 1

Verdeo 2022, D.O Rueda, Verdejo
Abadal 2022, D.O Pla de Bages, Cabernet Franc
*1/2 botella de vino por persona
Agua mineral & Café

Precio 16€ por persona, IVA incluido

BODEGA OPCIÓN 2

Copa de Cava de bienvenida

Abadal Blanc 2022, D.O Pla de Bages, Chardonnay, Picapoll y Sauvignon Blanc
Gómez Cruzado Crianza 2019, D.O.C Rioja, Tempranillo
*1/2 botella de vino por persona
Agua mineral & Café

Precio 20€ por persona, IVA incluido