

Menú Lola

Lentejas al curry rojo con un toque de sobrasada de Mallorca

Croqueta porteña, inspirada en la empanada argentina

Hummus ibérico: elaborado con los garbanzos de cocido y con chorizo, morcilla y tocino de guarnición

Puerro confitado, salsa romesco y lardo ahumado

Ensalada de langostinos, con nuestra mezcla de lechugas, fresas, pasas al jerez, hinojo encurtido, tomates cherry y langostinos salteados al jengibre con vinagreta de mango y fruta de la pasión

Pescado salvaje del día al Orio en emulsión

Carrillada de vaca guisada a la cerveza negra con calabaza confitada

Postres y cafés

Tarta de queso mascarpone con confitura de tomate

Panna Cotta de vainilla natural

Tiramisú al amontillado

Este menú no incluye bebidas

Precio por persona 48€ (Pago anticipado 72hs 42€ no reembolsables)

Condiciones de contratación

Se formalizará la reserva mediante el pago del 30% del importe total contratado, ya sea en el local o con otros medios a disposición del cliente. Este importe no es reembolsable salvo casos de fuerza mayor.

72 horas antes del evento se cerrará el número de comensales y se procederá, si se desea, a abonar el total de los menús contratados para para disfrutar del precio reducido por pago anticipado de 42€, en el local se abonará el menú al precio completo, es decir 48€

Las modificaciones del número de comensales al alza estarán sujetas a disponibilidad de espacio.

En caso de alergias, intolerancias o requisitos especiales se avisará al contratar el evento para poder adaptar el menú

Extras:

Maridaje de tres vinos: 20€. Elegiremos aquellos vinos que puedan acompañar a dos de nuestros platos, para ello podríamos tener que alterar el orden de los platos para su mejor disfrute.

Maridaje de seis vinos: 37€. Cada plato irá escoltado por aquel vino que lo realce y lo acompañe con elegancia.

Barra libre durante el tiempo de la comida, desde que empieza hasta que se sirven los postres, 25€ por comensal y se factura a toda la mesa.