

Comidas y Cenas de Empresa 2018

Menú 1

Entrantes

Ensalada Fresca con Pato desmenuzado, tomate cherry, rabanitos, queso y vinagreta de cítricos

Surtido de Ibéricos: Jamón, Queso y Lomo Embuchado

Medallón de Mousse de Foie caramelizado con variedad de confituras y brotes frescos

Croquetas de Jamón estilo casero

Plato Principal a elegir entre pescado o carne (a elegir uno)

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura con espárragos trigueros
ó

Carne: Medallones de Solomillo ibérico a la pimienta

Postre

Milhojas de crema pastelera y yema quemada

Bebidas: *Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas y refrescos.
Café o Infusión.*

25€ (por Persona)

DISCOTECA EN EL MISMO LOCAL Y
ENTRADA A COCOA CLUB

Comidas y Cenas de Empresa 2018

Menú 2

Entrantes

Ensalada de Panceta ibérica con queso Parmesano, nueces y Vinagreta de Mostazas

Samosa de morcilla y cebolla caramelizada con mermelada de manzana

Minihamburguesa de Ternera con Queso cheddar

Terrina de Foie envuelta en maíz y semillas de amapola acompañada de confitura de Pétalos de violeta

Plato Principal a elegir entre pescado o carne (a elegir uno)

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura

O

Carne: Costilla de cerdo sobre patata y nuestra salsa barbacoa

Postre

Flan casero con helado de caramelo

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas y refrescos.

Café o Infusión.

29€ (por Persona)

DISCOTECA EN EL MISMO LOCAL Y
ENTRADA A COCOA CLUB

Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40



Comidas y Cenas de Empresa 2018

Menú 3

Entrantes

Ensalada fresca con frutos secos, frutas, langostinos y vinagreta de mango

Surtido de Ibéricos: Jamón, Queso y Lomo Embuchado

Barquita de carrillera de ternera con salsa de yogur y Hierbabuena

Primer Plato

Salmón al limón acompañado de salsa de yogur con champiñones

Segundo Plato

Timbal de aguja desmenuzada napada con su propia salsa

Postre

Milhojas de Crema pastelera y yema quemada

Bebidas

*Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas y refrescos.
Café o Infusión.*

35€ (por Persona)

DISCOTECA EN EL MISMO LOCAL Y
ENTRADA A COCOA CLUB



Comidas y Cenas de Empresa 2018

Menú 4 (especial comidas)

Entrantes

Ensalada de Panceta ibérica con queso Parmesano, nueces y Vinagreta de Mostazas

Surtido de Ibéricos: Jamón, Queso y Lomo Embuchado

Brocheta de pollo al Pimentón de la Vera

Terrina de Foie envuelta en maíz y semillas de amapola acompañada de confitura de Pétalos de violeta

Plato Principal (a elegir entre Pescado, Carne o Arroces) (a elegir uno)

Pescado: Bacalao confitado a baja temperatura con espárragos trigueros
ó

Carne: Medallones de Solomillo ibérico a la pimienta
ó

Arroces: Paella Valenciana, Arroz del Senyoret o Arroz de Verduras

Postre

Pannacotta de chocolate blanco con sirope de Frambuesa y mango liofilizado

Bebidas: *Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas y refrescos. Café o Infusión*

25€ opción con Karaoke por solo **35€**

(por Persona)

(Pregunta por la fiesta del tardeo, mínimo 20 personas)

DISCOTECA EN EL MISMO LOCAL Y
ENTRADA A COCOA CLUB



Salones El Faro & Cocoa Club

INFO y RESERVAS 96 260 70 25 Whatsapp 665 83 52 40

Comidas y Cenas de Empresa 2018

Menú 5

Entrantes (platos cada cuatro personas)

Ensalada a la miel & mostaza, crujiente de pollo, frutos secos y tomate
Samosa de morcilla y cebolla caramelizada con mermelada de manzana
Sepia con salsa de tinta de calamar y bacon ahumado
Croquetas de jamón estilo casero

Plato Principal

Arroz de Bogavante (Seco, Meloso o Caldoso)

Postre

Pannacotta de chocolate blanco con sirope de frambuesa y mango liofilizado

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco Marqués de Valencia, agua mineral, cervezas y refrescos

35€ Karaoke por solo **45€** (por Persona)

(Pregunta por la fiesta del tardeo, mínimo 20 personas)

DISCOTECA EN EL MISMO LOCAL Y
ENTRADA A COCOA CLUB