

el Faro
BODAS & EVENTOS

GRADUACIONES

CENA DE GALA

AUTOBUS

FIESTA

COCOA
CLUB

GRADUACIONES UNIVERSITARIAS

Menú 1

Entrantes

Ensalada fresca a la miel y mostaza con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.

Croquetas de Jamón Ibérico
con confitura de membrillo.

Patatas Bravas

Terrina de foie
con crujiente de pistacho y mermelada de pétalos de violeta

Segundos

(a elegir uno)

Bacalao confitado con mousse de pimentón de la vera.

o

Medallones de Solomillo ibérico con salsa de queso y trufa.

Postre

Panna cotta de chocolate blanco con fresa y mango liofilizado

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas, refrescos.
Cafés, infusiones y cava

59€ (iva incl.)

**BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 5 COPAS + PHOTOCALL + DISCOTECA**



Salones El Faro & Cocoa Club

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

GRADUACIONES UNIVERSITARIAS

Menú 2

Entrantes

Ensalada templada de Bacon con vinagreta de mostazas, nueces tostadas y lascas de parmesano

Tabla de Ibéricos

Jamón ibérico, lomo ibérico y quesos curados.

Pulpo sobre parmentier de patata

Medallón de mousse de foie caramelizado con variedad de confituras y brotes frescos

Segundos

(a elegir uno)

Bacalao confitado con mousse de pimentón de la vera.

o

Pato acompañado de puré de patatas y frutos del bosque

Postre

Brownie de chocolate

con natilla, topping de cacao y espirales de chocolate de naranja

Bebidas

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

Cafés, infusiones y cava

63€ (iva incl.)

**BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 5 COPAS + PHOTOCALL + DISCOTECA**



Salones El Faro & Cocoa Club

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

GRADUACIONES UNIVERSITARIAS

Menú 3

Entrantes

Ensalada de pato, frutos secos y vinagreta de cítricos

Brandada de bacalao sobre base crujiente con ajonegro, crema de morcilla y frutos secos y aroma de naranja

Croquetas de setas
con crema de trufa negra

Segundos

(entran los dos)

Salmón al horno sobre cama de setas y salsa de yogur
y

Carrillada de ternera braseada a baja temperatura
con salsa demi-glace

Postre

Panna cotta de chocolate blanco
Con topping de fresa y mango liofilizado

Bebidas

Vino tinto, Vino blanco, agua mineral, cervezas, refrescos.
Cafés, infusiones y cava

67€ (iva incl.)

**BARRA LIBRE DURANTE LA CENA + BUS
+ 5 COPAS + PHOTOCALL + DISCOTECA**



Salones El Faro & Cocoa Club

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