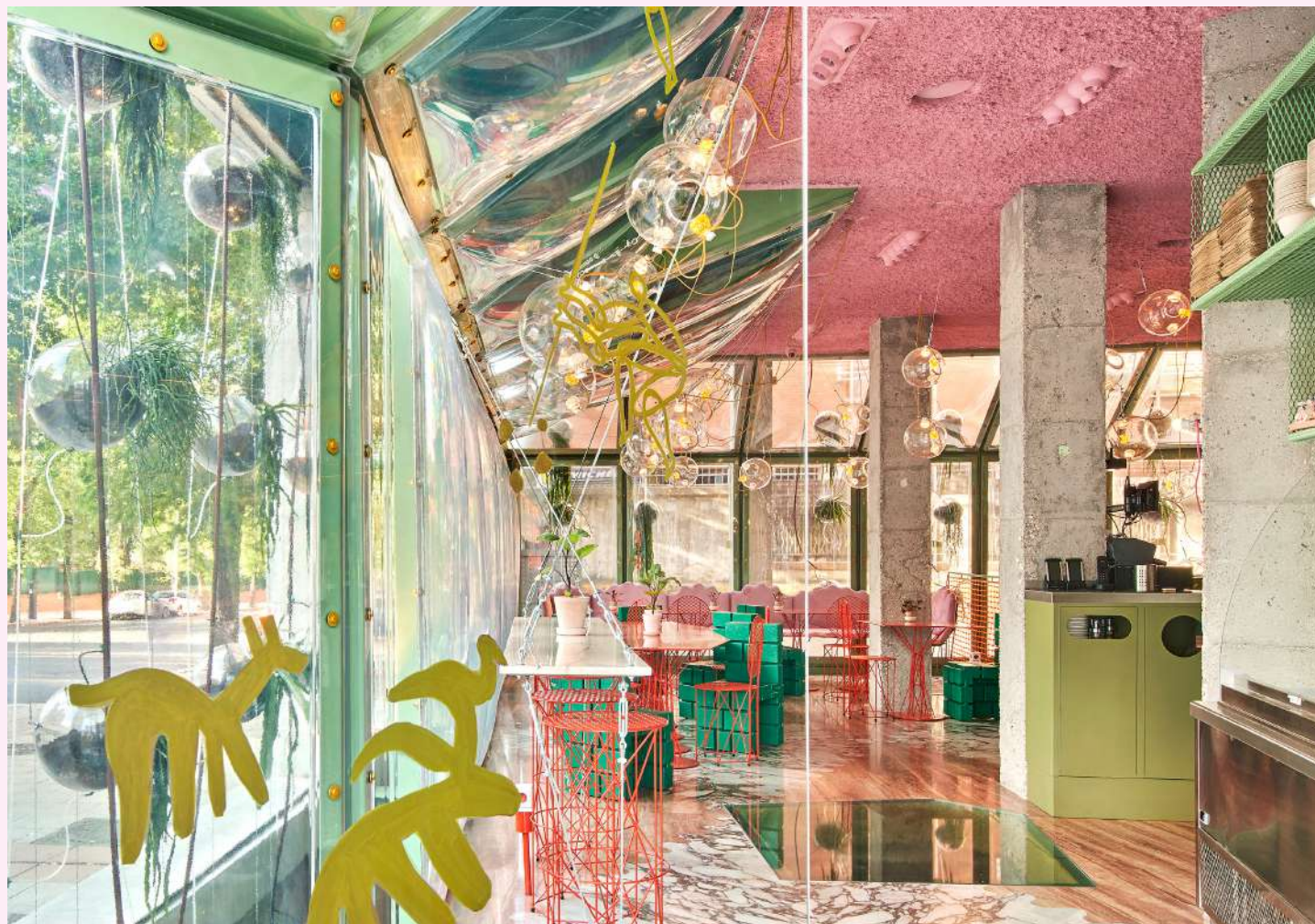


NAVIDAD 2019
Menú de grupo



CLEAN EATERS



ENTRANTES

Para compartir

Queso labneh con verdura asada

Hummus de garbanzos con pimientos asados y almendras

Patés veganos con crudités

Ensalada superfood

BEBIDAS

Dos a elegir por persona

Limonada con hierbabuena y agave

Te verde frío con frambuesa, hierbabuena y lima

Kefir de agua de manzana con jengibre y canela

Cerveza de grifo Águila sin filtrar 34cl

Vino tinto Finca Fabián D.O castilla

Vino blanco Viña Bosquera D.O Madrid

PRINCIPALES

Uno a elegir

Tataki de bonito de Cantabria con crema de ají amarillo, tomate infusionado, algas gallegas y yuzu dulce

Carrillera de ternera de pasto asada 18h con castañas confitadas, crema de tupinambo, salsa de vermut y romero

Berenjena ahumada, puré de fabes, tamarindo y cebollas tiernas

POSTRES

Uno a elegir

Lemon Pie No Milk con merengue de aguafaba

Tarta raw de chocolate

CLEAN EATERS



HORARIO

La duración de la comida o cena será de 2 horas.

MENÚ: 30€ POR PERSONA

**Se ruega avisar con antelación de las alergias o intolerancias a algún alimento por parte de los comensales.*

CONDICIONES GENERALES

1.-Se considerará reservada la fecha del servicio a la recepción del documento acreditativo del abono por adelantado del 30% del importe total en la siguiente cuenta bancaria

PALEO ESPELTO S.L. / Banco ES11 0081 0216 7500 0171 4977. En concepto deberá aparecer el día , la hora y el nombre completo de la persona a la que figura la reserva.

2. Se abonará el resto del importe el día del servicio.

4. Se cobrará por el número de los asistentes previstos en el momento de la aceptación del presupuesto, a no ser que haya un previo aviso con al menos 24h de antelación. No obstante, en caso de que el número de asistentes sea superior a la cifra confirmada, se cobrará el importe correspondiente por cada asistente adicional a razón del precio por persona del presupuesto aceptado.

5. Este presupuesto incluye el IVA correspondiente.

CLEAN EATERS

