CONDUMIO
GASTROBAR - COCKTAIL

MENÚ GRUPO CONDUMIO

El menú tiene que ser bajo reserva y con un mínimo de 8 personas

Entrantes

Bolas de ensaladilla sobre regañá con pericana y sardina en semi salazón

Duo de croquetas:
vaca madurada con mahonesa de yogur aromática y boletus con mahonesa trufada

Canelón de pulpo y setas gratinado con salsa de pimiento del piquillo

Ensalada de ventresca, tomates de temporada, aceitunas, encurtidos y
vinagreta de salazones sobre mezclum de lechugas

Segundos

Individual a elegir

Carrilleras de cerdo con su demi-glace, pataticas de río fritas y pimiento del padrón

Suprema de merluza a la plancha con crema de gambas y
verduras de temporada salteadas al wok

Postre

Individual a elegir

Tarta de chocolate, nata montada y petacrispy

Sorbete de mandarina, mango y vodka

Pan y 1 bebida
Agua, refrescos, cerveza de barril o copa de vino

Café o infusión

Precio por persona 43€

Precio con IVA incluido

+10€ por persona BEBIDA ILIMITADA

Disfruta de bebida ilimitada durante los entrantes y los segundos

RESERVAS

676 55 71 75

ADVERTENCIA

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR CRUDO O POCO HECHO HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20ºC DURANTE AL MENOS 24 HORAS PARA DESTRUIR LA POSIBLE PARASITACIÓN DEL MISMO POR EL ANISAKIS O SUS LARVAS.

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS SECOS · APIO · SÉSAMO · MOSTAZA · ALTRAMUCES · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS