MENÚ EVENTOS Nº. 1

Pan de payés tostado con tomate y aceite virgen de oliva

Pan de cristal con jamón de recebo

Nuestras croquetas caseras especiales de pollo y jamón serrano

Patatas bravas especialidad Oritel

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de salmón confitado con alcaparras sobre parmentier de verduras

Costillar de cerdo confitado sobre lecho de puré de calabaza y verduras de temporada al vapor con parmentier de patatas y chips de puerros

POSTRE A ELEGIR

Profiteroles con chocolate

Mosaico de frutas de temporada

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos Variados

Vino Blanco verdejo treinta tantos D.O. Rueda

Vino Tinto del Año D.O. Catalán

Copa de cava Roger de Flor Brut Nature

Cafés e infusiones

Chupitos de orujos o limonchelo

PRECIO POR PERSONA: 33 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 2

Pan de payés tostado con tomate y aceite virgen de oliva

Pan de cristal con jamón de recebo

Nuestras croquetas caseras especiales de pollo y jamón serrano

Patatas bravas especialidad Oritel

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de bacalao con fritada de verduras y lecho de patata

O

Hamburguesa Angus de 200grs. a la americana con bacon, tomate a rodajas, lechuga y patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Profiteroles con chocolate

Mosaico de frutas de temporada

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos Variados

Vino Blanco Verdejo Treinta y Tantos D.O. Rueda

Vino Tinto del Año D.O. Catalán

Copa de cava Roger de Flor Brut Nature

Cafés e infusiones

Chupitos de orujos o limonchelo

PRECIO POR PERSONA: 33 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 3

Pan de payés tostado con tomate y aceite virgen de oliva

Jamón de recebo con espadas queso manchego semi D.O.

Ensalada de tomate, cebolla tierna y aceitunas negras

Nuestras croquetas caseras especiales de pollo y jamón serrano

Patatas bravas especialidad Oritel con dos salsas

Chipirones fritos a la andaluza

SEGUNDO A ELEGIR

Lomos de bacalao confitado con ajos tiernos y parmentier de patatas

O

Magret de pato con manzana confitada y cerezas rojas con salsa de naranja

POSTRE A ELEGIR

Sopa de chocolate blanco con helado de mango

Brownie templado con bola de helado

Carpaccio de piña natural con helado vainilla

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos Variados

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto del Año D.O. Rioja

Copa de cava Roger de Flor Brut

Cafés e infusiones

Chupito de orujo y limonchelo

PRECIO POR PERSONA: 41€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 4

Pan de cristal con tomate y aceite virgen de oliva

Jamón ibérico de recebo bellota

Lomo de bodega y manchego semi

Champiñones naturales a la plancha rellenos con crema de queso

Nuestras croquetas caseras especiales de pollo y jamón serrano

Patatas bravas especialidad Oritel

Calamares a la andaluza

SEGUNDO A ELEGIR

Lenguado limón a la almendra con tomatitos Cherry y láminas de almendra

O

Solomillo filete de ternera macerado a las finas hiervas con patatas panadera y champiñones naturales

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de mandarina con virutas chocolate

Mini coulant con bola de helado

Surtido de frutas naturales con zumo de naranja

BODEGA

Aguas Minerales

Refrescos Variados

Vino Blanco Clos de Torribas D.O. Penedés ecológico

Vino Tinto Catar D.O. Montsant

Cava Marrugat Brut

Cafés e infusiones

Chupitos variados

PRECIO POR PERSONA: 50€ (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 5

Copa de bienvenida (Coctel cava, vermut o copa de vino)

Pan de cristal con tomate y aceite virgen de oliva

Jamón ibérico de recebo

Surtido de quesos manchego, brie, rulo de cabra con grisines y frutos secos

Montadito cojonudo

Chipirones fritos

Croquetas caseras

PRIMERO A ELEGIR

Ensalada tibia de langostinos y queso de cabra con vinagreta de cítricos

O

Espárragos cojonudos con piña tropical y langostinos de Túnez sobre lecho verde

SEGUNDO A ELEGIR

Morro de bacalao confitado al ajo negro con muselina al pil-pil y pure de patatas

O

Solomillo de vaca vieja con foie y reducción de Pedro Jiménez con su guarnición de verduras y patatas risoladas

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de mandarina con virutas chocolate

O

Textura de tres chocolates con helado de naranja

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos Variados
Vino Blanco Marqués de Frías Albariño
Vino Tinto viña Crianza D.O. Rioja
Cava Marrugat Brut
Cafés e Infusiones
Chupitos variados

PRECIO POR PERSONA: 55 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 6 regional

Jamón de recebo bellota con pan tostado con tomate

Pimiento escalivado aliñado con cebolla roja y atún

Calçots rebozados con salsa romesco

Mejillones al vapor

Croquetas caseras jamón

SEGUNDO A ELEGIR

'Suquet' de rape de costa brava, rape, cigalas, gambas, almejas y mejillones

O

Tall rodó de ternera braseado a la catalana con ciruelas, orejones y patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

O

Músico con Moscatel

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Treinta y Tantos Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Clos de Torribas Eco D.O. Penedés
Cava Marrugat Brut
Chupitos variados

PRECIO POR PERSONA: 40 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ EVENTOS Nº. 7

Ensalada de tomate Raf aliñado
Pan de cristal con tomate
Jamón de recebo con virutas y queso oveja espadas
Brocheta de gambas
Champiñones a la plancha con crema de queso

SEGUNDO A ELEGIR

Paletilla de cordero media unidad a la segoviana con patatas panadera
O
Lomos de merluza fresca en salsa marinera con gambas, cigalas y mejillones

POSTRE

Pijama
O
Cheescake

BODEGA

Aguas Minerales
Vino Blanco Treinta y Tantos Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Clos de Torribas Eco D.O. Penedés
Cava Marrugat Brut
Chupitos variados

PRECIO POR PERSONA: 40 € (IVA INCLUIDO)