

ME-
NUS
TRYP

a tu gusto

TRYP
MONTALVO

ME-
NUS
TRYP

empresas



Menús para empresas

Opción 1

Primeros platos a elegir:

- Ensalada Montalvo (lechugas, jamón de pato, queso de Burgos, mousse de foie y membrillo)
- Saquito crujiente de setas sobre crema de ibéricos
- Timbal de ensalada con langostinos en vinagreta
- Chipirones rellenos de brandada de bacalao en salsa de tinta de micro-pisto

Segundos platos a elegir:

- Tonedó de solomillo ibérico con salteado de habitas y tomate concassé
- Milhojas de lenguado con tomate raff, queso Edam y salteado de puntillitas
- Solomillo ibérico relleno de setas y encostrado en hojaldre con salsa española

Bodega:

- Tinto D.O. Ca. Rioja o Blanco D.O. Rueda
- Aguas minerales, Cafés e Infusiones

Postres a elegir:

- Raviolis de piña con helado y almíbar de azafrán
- Cornetes de crema con chocolate tibio y helado de coco al Baileys
- Lágrima de chocolate con mousse de yogur y helado de frutos rojos

Precio por persona: 20,00 €

IVA 8% no incluido

La elección de los platos debe realizarse con anterioridad a la fecha del evento

Menús para empresas

Opción 2

Primeros platos a elegir:

- Blinis con jamón de Guijuelo y fundido de Provolone al orégano
- Vol-au-vent de setas y alcachofas con jamón sobre crema de patatas
- Ensalada con salpicón de mariscos y frutas tropicales

Segundos platos a elegir:

- Entrecot de ternera con patatas panaderas
- Tostón asado al estilo tradicional con patatas al tomillo
- Lomo de merluza con ragout de pulpo

Bodega:

- Tinto D.O. Ca. Rioja o Blanco D.O. Rueda
- Aguas minerales, Cafés e Infusiones

Precio por persona: 25,00 €

IVA 8% no incluido

La elección de los platos debe realizarse con anterioridad a la fecha del evento

Postres a elegir:

- Raviolis de dulce leche con helado de galleta
- Tiramisú veneciano con helado de leche merengada
- Semi frío de Idiazabal con helado de fresas naturales

Menús para empresas

Opción 3

Primeros platos a elegir:

Selección de ibéricos de Guijuelo

Carpaccio de ternera con setas escabechadas y tartufo bianco

Crujiente de Brie con parmentiere de espinacas y centro de vieira

Segundos platos a elegir:

Lomo de merluza al ajillo de gambas

Bacalao con ciruelas confitadas, brotes de soja y pil-pil de pimientos

Solomillo de buey con mantequilla de trufas y salteado de setas

Bodega:

- Tinto D.O. Ca. Rioja o Blanco D.O. Rueda
- Aguas minerales, Cafés e Infusiones

Postres a elegir:

Bavarois de yogur con frambuesa

Pirámide de turrón con cobertura de chocolate

Capricho de café y chocolate

TRYP
MONTALVO

Precio por persona: 30,00 €

IVA 8% no incluido

La elección de los platos debe realizarse con anterioridad a la fecha del evento