



SON DE  
**MAR**  
• FOOD & DRINKS •

Menús  
de  
empresa

# Menú 1

Entrantes:  
Aperitivo del Chef

Texturas de tomate con velo ibérico y burrata de búfala

Mix de verduras ahumadas con huevo a 65°

Tataki de Ventresca con rábano y ajoblanco de ajonegro

A elegir:

Arroz del señoret

Meloso de pulpo

Salmón sous vide con sésamo y wakame

Solomillo de cerdo loncheado con ibérico y bombón de foie

Postre:

Texturas de chocolate con helado de cereza

Bebida:

Tinto Rioja Beronia crianza, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, (1 botella para cada 2 personas)

Precio 30 € I.V.A. INCLUIDO



## Menú 2

Entrantes:

Aperitivo del Chef

Duo de brandadas bacalao, raff con romescu y  
huevas de salmón

Aterciopelado de burrata con tomate confitado y albahaca

Ceviche de gambón y corvina con mango y lima

A elegir:

Meloso de secreto ibérico con bbq

Arroz del señoret

Bacalao a la llama con all i oli de azafrán y chirivía

Lomo de ternera asado y ahumado con mantequilla de tuétano

Postres:

Tarta de manzana en texturas

Bebida:

Tinto Rioja Beronia crianza, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, (1 botella para cada 2 personas)

Precio 35€ I.V.A. INCLUIDO



# Menú 3

Entrantes:

Aperitivo del Chef

Roll de txuleta con tartufato y concase

Carpaccio de gamba con cítricos lemon gras y caviar de tomate

Lingote de oro con foie y turrón de Xixona

Tataki de atún rojo con wasabi, teriyaki y soja

Sorbete de mango, menta y fresa

Solomillo de ternera lechal loncheado con ibérico y compota de manzana

Postres:

Frutas osmotizadas con jengibre y menta

Bebida:

Tinto Rioja Beronia crianza, Rosado Navarro,  
Blanco Rueda, (1 botella para cada 2 personas)

Precio 45€ I.V.A. INCLUIDO





SON DE  
**MAR**  
• FOOD & DRINKS •

reservas 618 13 18 73  
[www.grupoaurrera.com](http://www.grupoaurrera.com)