lacultural

ESPECIAL CELEBRACIONES DE NAVIDAD

MENÚ DE EMPRESA 1

Menú de Empresa 1

42 €

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

- Jamón ibérico al corte
- Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces
- Croqueta de gamba con mahonesa de perejil
- Regañá crujiente con perdiz en escabeche y cremoso de queso de cabra
- Blini con tartar de salmón, guacamole y pico de gallo
- Carpaccio de ternera, salsa de mostaza y miel, parmesano y uvas
- Pani puri relleno de samosa navideña y coulis de mango
- Gamba blanca cocida

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Lubina, apio nabo, emulsión de pimentón, pimientos de Padrón y patata mini
- Carrillada ibérica con parmentier de parmesano, pesto y glace de viande
- Plumilla ibérica con fondo oscuro asiático y boniato al toffee

POSTRE (A ELEGIR)

- Tarrito de cremoso de chocolate, crumble de galletas y coulis de frutos rojos
- Tarta de pistacho con cremoso de mascarpone

lacultural

ESPECIAL CELEBRACIONES DE NAVIDAD

MENÚ DE EMPRESA 2

Menú de Empresa 2

48 €

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

- Jamón ibérico al corte
- Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces
- Croqueta de gamba con mahonesa de perejil
- Regañá crujiente con perdiz en escabeche y cremoso de queso de cabra
- Blini con tartar de salmón, guacamole y pico de gallo
- Carpaccio de ternera, salsa de mostaza y miel, parmesano y uvas
- Pani puri relleno de samosa navideña y coulis de mango
- Pulpo a la gallega con emulsión de pimentón, patata enmascarada
- Gamba blanca cocida

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Bacalao en salsa de pil-pil, panceta y almejas
- Codillo de cerdo en parmentier de coliflor y yuca crujiente
- Pularda rellena de setas y foie con cremoso de zanahoria y fondo oscuro

POSTRE (A ELEGIR)

- Tarrito de cremoso de chocolate, crumble de galletas y coulis de frutos rojos
- Tarta de pistacho con cremoso de mascarpone

lacultural

ESPECIAL CELEBRACIONES DE NAVIDAD

MENÚ DE EMPRESA 3

Menú de Empresa 3

60 €

ENTRANTES (PARA COMPARTIR)

- Jamón ibérico al corte
- Queso de Jaén con AOVE, membrillo y nueces
- Croqueta de gamba con mahonesa de perejil
- Regañá crujiente con perdiz en escabeche y cremoso de queso de cabra
- Blini con tartar de salmón, guacamole y pico de gallo
- Carpaccio de ternera, salsa de mostaza y miel, parmesano y uvas
- Pani puri relleno de samosa navideña y coulis de mango
- Cono de gambas de cristal con romesco
- Pulpo a la gallega con emulsión de pimentón, patata enmascarada
- Gamba blanca cocida

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Rodaballo, cremoso de judía, tirabeques y fondo de pescado
- Solomillo de vaca, emulsión de castañas, setas de cardo y parmentier
- Pierna de choto con patatas mini y pimientos de Padrón

POSTRE (A ELEGIR)

- Tarrito de cremoso de chocolate, crumble de galletas y coulis de frutos rojos
- Tarta de pistacho con cremoso de mascarpone

MENÚS DE CÓCTEL

Cóctel Número 1

42 €

- Jamón ibérico al corte con regañá
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Tarrito de brandada de bacalao y confitura de tomate
- Sobao pasiego con anchoa cantábrica, huevas y crema de queso
- Hojaldritos de huevo con chorizo
- Bombón de foie con pipas caramelizadas
- Cucharita de tartar de atún con teriyaki y guacamole
- Brocheta de gambón con coco y curry
- Taquitos de bacalao con alioli de perejil
- Risotto de boletus, parmesano y tartufata
- Pan bao con pulled pork
- Postre: Tiramisú con frutos rojos

Cóctel Número 2

45 €

- Jamón ibérico al corte con regañá
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Salmorejo con tartar de gamba
- Mini tartar de salmón con pesto
- Tartaleta de hummus con berenjena
- Buñuelos de bacalao negros con emulsión dulce y naranja
- Mini cachopos con mojo picón
- Brocheta de pulpo en adobo peruano y cremoso de maíz
- Crujiente de chipirón con alioli de cebollino
- Brocheta de chistorra con milhoja de patata
- Arroz negro de sepia y langostinos
- Pan bao con pulled pork
- Postre: Cremoso de chocolate, tierra de Lotus y caramelo

lacultural

ESPECIAL CELEBRACIONES DE NAVIDAD

CÓCTEL 3 & BODEGA

Cóctel Número 3

52 €

- Jamón ibérico al corte con regañá
- Quesos de Jaén con membrillo y nueces
- Piruleta de foie con chocolate
- Croqueta de txuleta
- Vasito de brandada de bacalao y confitura de tomate
- Mochi de sobrasada de Mallorca y nueces
- Corneto de foie, queso de cabra y pistacho
- Tosta de steak tartar con yema curada
- Brioche crujiente con matrimonio gaditano de anchoa y boquerón
- Lolipop de queso Idiazábal
- Pan bao de pulled pork
- Cono de gamba de cristal y mahonesa acebichada
- Gyozas de papada ibérica
- Risotto carbonara
- Mini burger con queso cheddar y cebolla caramelizada
- Postres: Volcán de cheesecake y surtido de pastelería francesa

BODEGA INCLUIDA

- Carramimbre (D.O. Ribera del Duero)
- Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)
- Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)
- Conde de Caralt (Frizzante)
- Cerveza Cruzcampo (con y sin alcohol), refrescos y agua

PRECIOS IVA INCLUIDO

Información y reservas: 953 75 51 62 · www.laculturaldeubeda.com