

Oferta menús concertados Cafè Palmanova 2022





MENÚ NÚMERO 1

OFERTA DE TAPAS EN CENTRO DE MESA

TAPAS:

- Variedad de panes artesanos ●
- Croquetas de pollo campero y jamón ibérico / de pescado y gambas (dos unidades por persona, una de pollo y una de pescado)
- Ensaladilla ●
- Huevos camperos con patatas fritas y jamón ibérico ●
- Coca de la semana
- Ensalada de cogollos, ventresca de atún y vinagreta de piñones ●●
- Alcachofas fritas con salsa brava ●
- Paella ciega de marisco ●

POSTRE:

- Ensaimada
- Gató con helado ●●

BEBIDA INCLUIDA:

- Copa de vino, cerveza o refresco (1 unidad por persona)
Tinto Gallinas & Focas, vino ecológico
Blanco Sa Cussa Antonia, vino ecológico
- Agua
- Café, infusiones

BEBIDA NO INCLUIDA:

Digestivos, combinados y otras bebidas se cobrarán según consumo.

*El precio incluye pan de nuestro obrador Forn Pes de sa Palla y aceite de olivas ecológicas Esmert Alimentació.

NOTA: Si la producción lo permite, las verduras provienen de nuestra huerta de cultivo ecológico. Todos nuestros panes son artesanos y están elaborados en nuestro obrador con harinas molidas a la piedra. Los postres y helados son caseros y se han elaborado en el Forn Pes de sa Palla.

PRECIO POR PERSONA

30€ IVA INCLUIDO

MENÚ NÚMERO 2

ENTRANTES EN CENTRO DE MESA Y PRINCIPALES A ELEGIR

ENTRANTES:

- Variedad de panes artesanos ●
- Croquetas de pollo campero y jamón ibérico / de pescado y gambas (dos unidades por persona, una de pollo y una de pescado)
- Coca de pimientos y panceta crujiente
- Ensaladilla ●
- Huevos camperos con patatas fritas y jamón ibérico ●

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (sin guarnición):

- Lechona deshuesada ●
- Corvina plancha ●
- Canelones de la semana ●

GUARNICIÓN EN CENTRO DE MESA (según temporada):

- Ensalada clásica ●●
- Patatas fritas o patató ●●
- Boniato

POSTRE:

- Ensaimada
- Gató con helado ●●

BEBIDA INCLUIDA:

- Copa de vino, cerveza o refresco (1 unidad por persona)
Tinto Gallinas & Focas, vino ecológico
Blanco Sa Cussa Antonia, vino ecológico
- Agua
- Café, infusiones

BEBIDA NO INCLUIDA:

Digestivos, combinados y otras bebidas se cobrarán según consumo.

*El precio incluye pan de nuestro obrador Forn Pes de sa Palla y aceite de olivas ecológicas Esmement Alimentació.

NOTA: Si la producción lo permite, las verduras provienen de nuestra huerta de cultivo ecológico. Todos nuestros panes son artesanos y están elaborados en nuestro obrador con harinas molidas a la piedra. Los postres y helados son caseros y se han elaborado en el Forn Pes de sa Palla.

PRECIO POR PERSONA

35€ IVA INCLUIDO



**MENÚ INFANTIL
PRINCIPAL A ELEGIR**

A ELEGIR UNA OPCIÓN ENTRE:

- Huevos camperos fritos con patatas ●●
- Pasta con salsa boloñesa casera
- Pollo campero rebozado con patatas fritas
- Hamburguesa con patatas fritas
- Merluza a la plancha con patatas fritas ●
- Croquetas caseras con patatas fritas

POSTRE: Helados caseros y naturales de nuestro obrador Forn Pes de sa Palla ●●

BEBIDA INCLUIDA:

Agua y refrescos.

*El precio incluye pan de nuestro obrador Forn Pes de sa Palla y aceite de olivas ecológicas Esmert Alimentació.

NOTA: Si la producción lo permite, las verduras provienen de nuestra huerta de cultivo ecológico. Todos nuestros panes son artesanos y están elaborados en nuestro obrador con harinas molidas a la piedra. Los postres y helados son caseros y se han elaborado en el Forn Pes de sa Palla.

**PRECIO POR NIÑO
12,50€ IVA INCLUIDO**

NOTAS DE INTERÉS

Confiamos que esta propuesta sea de su interés.
Rogamos nos dé la conformidad por escrito y procederemos a confirmar los servicios cotizados.

Esta oferta se dirige a grupos de mínimo 15 personas adultas, durante el servicio de almuerzo de lunes a domingo, excepto Navidades.

En caso de que estuvieran interesados en organizar una cena, le rogamos consulte con nosotros.

Se podrán modificar cambios en el número de personas hasta 48h. antes del día del servicio.

Gracias por confiar en Esmement Alimentació.

—

MERCEDES GIMÉNEZ PEÑASCO

T. 971 717 713

M. 637 063 369

eventos@esment.org

www.esment.org

