

MENÚ CORPORATE 2023



EMBARCADERO



HOTEL

PLAYAFELS

GRUP SOTERAS





Nuestras propuestas de menú para sus celebraciones familiares o reuniones con amigos, están basadas en los productos frescos de primerísima calidad utilizados en nuestro EMBARCADERO así como las técnicas culinarias más innovadoras.

Todos nuestros platos están diseñados pensando en gustar a todos los asistentes, sin ingredientes estridentes y con elaboraciones agradables y suaves.

En esta línea, hemos trabajado para ofrecer la mayor parte de nuestra cocina con el mínimo contacto con gluten, lactosa o frutos secos, puesto que en la actualidad el número de personas que sufren de alguna intolerancia o alergia es mayor. Esto les permitirá una organización del evento mucho más fácil, sin tener que preocuparse durante la comida o cena de que todos los asistentes gocen de la comida sin miedo a posibles intolerancias.

También disponemos de opciones para personas vegetarianas o veganas así como de un listado de todas las alergias e intolerancias menos habituales.

CONDICIONES

Los precios de estos menús están concienzudamente ajustados, teniendo en cuenta que será un evento para un número mediano o grande de asistentes. Por este motivo, estos menús los ofrecemos para celebraciones o eventos para un mínimo de 30 personas.

En los menús con platos principales a elegir, si el grupo es inferior a 60 comensales, se podrá elegir cualquiera de las opciones, pero se deberá indicar el número de cada plato 72h antes de la celebración del evento.

En el caso de que el evento sea para un grupo superior a 60 comensales, se deberá elegir una única opción. El motivo es poder asegurar un servicio perfecto, rápido y completamente personalizado hasta el más mínimo detalle.

En ambos casos, además de las opciones generales, se deberán elegir con antelación los menús especiales, INTOLERANCIAS Y VEGETARIANOS.

Para más información y reservas puede contactar con:
embarcadero@grupolancaster.com





MENÚ 1

Cocktail de Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas
Mix de aceitunas aliñadas

Pica Pica

Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra 🌿

Ensaladilla "original" con ventresca de bonito 🐟🐟

Croqueta cremosa de cecina de León 🌿🥛🥚

Nuestras patatas bravas con dos salsas 🌿🥚

Langostinos crujientes con alioli marino 🌿🐟🥚

Brocheta de pollo al Ras-al-hanout con cebollitas y ciruelas

Cremita de ceps con aceite de trufa 🥛

Fideuà de pescado y marisco con alioli suave 🌿🥛🥚🐟🦀🦐

Postre

Carrot Cake con nata chantilly 🌿🥛🥚

Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco La Chancla D.O. Rueda

Vino tinto Indispensable D.O. Empordà

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 42€(IVA incluido)

🌿 Gluten 🥛 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🦐 Moluscos 🧪 Sulfitos 🥜 Cacahuete 🧂 Soja
🦀 Crustáceos 🥜 Frutos secos 🌿 Vegano 🧴 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🥜 Altramuces





MENÚ 2

Cocktail de Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas
Mix de aceitunas aliñadas
Chips vegetales
Cacahuetses garrapiñados con caramelo salado 🌰

Pica Pica

Tartar de tomate con sardina ahumada 🐟 🍷 🧂
Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate
y aceite de oliva virgen extra 🌿
Ensaladilla "original" con ventresca de bonito 🐟 🐟
Croqueta cremosa de Calamar en su tinta 🌿 🍷 🐟 🦀 🍤
Nuestras patatas bravas con dos salsas 🌿 🍷
Langostinos crujientes con alioli marino 🌿 🍷 🦀
Brocheta de pollo al Ras-al-hanout con cebollitas y ciruelas
Cremita de ceps con aceite de trufa 🍷
Mini hamburguesa de ternera con queso raclette
y cebolla caramelizada 🌿 🍷 🍷
Arroz Mar y Montaña de sepia, costilla ibérica y romero 🐟 🦀 🍤 🍷

Postre

Brownie de chocolate con nueces, fresas y chocolate caliente 🌿 🍷 🍷 🍷
Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco La Chancla D.O. Rueda
Vino tinto Indispensable D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 48€(IVA incluido)

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🍷 Moluscos 🧂 Sulfitos 🌰 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🍷 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🍷 Altramucos





MENÚ 3

Cocktail de Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas

Mix de aceitunas aliñadas

Chips vegetales

Cacahuets garrapiñados con caramelo salado 🥜

Tartar de tomate con sardina ahumada 🐟 🍷 🧴

Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate
y aceite de oliva virgen extra 🌿

Ensaladilla "original" con ventresca de bonito 🐟 🥚

Croqueta cremosa de cecina de León 🌿 🍷 🥚

Nuestras patatas bravas con dos salsas 🌿 🥚

Langostinos crujientes con alioli 🌿 🥚 🦀

Principal a elegir entre:

Lomo de merluza a la Donostiarra con patata y tomate al horno 🐟 🍷

o

Confit de pato con parmentier de patata y salsa de frutos
silvestres y naranja 🍷 🧴

o

Arroz meloso de gamba roja y picada de azafrán
y almendras 🐟 🦀 🍷 🌿 🥚

Postre

Rocher de chocolate con helado de nata 🌿 🍷

Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco La Chancla D.O. Rueda

Vino tinto Indispensable D.O. Empordà

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 55€(IVA incluido)

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🍷 Moluscos 🧴 Sulfitos 🥜 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🥚 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🥚 Altramuces





MENÚ 4

Cocktail de Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas

Mix de aceitunas aliñadas

Chips vegetales

Cacahuets garrapiñados con caramelo salado 🌰

Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate
y aceite de oliva virgen extra 🌿

Ensaladilla "original" con ventresca de bonito 🐟🐟

Croqueta cremosa de Calamar en su tinta 🌿 🍷 🐟 🦀 🍷

Nuestras patatas bravas con dos salsas 🌿 🍷

Langostinos crujientes con alioli marino 🌿 🍷 🦀

Brocheta de pollo al Ras-al-hanout con cebollitas y ciruelas

Cremita de ceps con aceite de trufa 🍷

Principal a elegir entre:

Lubina al horno con verduritas al vapor, aceite de oliva virgen extra
y lascas de sal 🐟

o

Solomillo de vaca al Jospet, verduras de estación al humo
y salsa suave de pimientos 🍷 🌿

o

Arroz seco del "Senyoret" 🐟 🦀 🍷 🌿

Postre

Tres chocolates 🌿 🍷 🍷

Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco La Chancla D.O. Rueda

Vino tinto Indispensable D.O. Empordà

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 62€(IVA incluido)

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🍷 Moluscos 🍷 Sulfitos 🌰 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🍷 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🍷 Altramuces

