Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

MENUS DE TRABAJO MUELLE 21

MENU A

Entretenimientos para compartir 1/4

Paté Ibérico Acompañado de Confitura de Picotas y Tostas Caseras

Selección de Quesos Boffard, Cabra al Romero, Gouda Pesto, Cheddar y Parmesano Reggiano

Fritura Mar y Montaña Calamares, Langostinos y Verduritas

Cremoso Huevos Revueltos con Jamón Ibérico, Trigueros y Gulas

Chacolí Individual

Ensaladilla de Gambas al Ajillo

Plato Principal:

Degustación de arroces

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Rape y Langostinos

Arroz Meloso de Carrillera Ibérica, Trigueros y Queso Viejo

Postre

Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Plátano

Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos, Cervezas , Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA: 42,00€ IVA INCLUIDO

Muelle 2.1
RESTAURANTE & EVENTOS

EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

MENU B

Entretenimientos para compartir 1/4

Surtido de Bellota Caña, Salchichón, Chorizo y Queso Viejo

Mouse de Pato Manzana Carmelizada, Toping de Frambuesa y Pan Especiado

Primer Acto

Crema de Carabineros Bacalao al Carbón, Habitas Baby y Mini Patatita

Segundo Acto

Carrillera Ibérica Tatín de Patata, Cremoso de Manteca Colorá y Espárragos Salteado

Postre

Tres Chocolates Bizcocho Brownie con Aroma de Naranja y Combinación de Cremosos de Chocolates (blanco 28%, leche 38% y negro 51%)

Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos, Cervezas , Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA: 44,00€ IVA INCLUIDO

Muelle 2.1
RESTAURANTE & EVENTOS

EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

MENU C

Entretenimientos para compartir 1/4

Tabla Ibérica de Bellota Jamón, Caña y Queso Viejo

Fritura Sevillana Tiras de Choco, Adobito y Tortillitas de Camarones

Primer Acto

Ventresca de Atún Verduritas Salteadas al Wok y Muselina de Ajo

Segundo Acto

Presa Ibérica a Baja Temperatura Mini Patatitas, Tirabeques y Salsa de Palo Cortado

Postre

Pannacota Nata Cocida con Vainilla de Tahití, Interior de Frambuesas y Láminas de Almendras

Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos, Cervezas , Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA: 48,00€ IVA INCLUIDO

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

MENU D

Entretenimientos para compartir 1/4

Tabla de Quesos Selección del Chef Boffard, Cabra al Romero, Gouda Pesto, Cheddar y Parmesano Reggiano

Balacao Dourado Huevos Revueltos con Lascas de Bacalao, Cebolleta y Patatas Paja Naturales

Primer Acto

Milhojas Foie Grass, Queso de Cabra Payoya y Manzana, Acompañado de Confitura de Naranja Cadenera y Germinados

Segundo Acto

Dorada Verduritas Témpura, Puré de Patata Negra y Salsa de Palo Cortado

Postre

Griego Esfera Gelificada de Yogurt y Frambuesa, Namelake de Chocolate Blanco con Crujiente de Crispis y Base de Galleta Crujiente

Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos, Cervezas , Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA: 55,00€ IVA INCLUIDO

Muelle 2.1
RESTAURANTE & EVENTOS

EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

OPCION COCTEL

Duración 60 minutos

Cinchos de Queso de cabra Romero y Pimentón

Tosta de Boquerón en Vinagre con Gelatina de Tomate y Aceite de Arbequina

Bombón de Queso de Cabra y Miel con Mermelada de Tomate

Cornetto de Foie Grass, Avellanas y Trufa

Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún

Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano

Ensaladilla de Gambones y Pulpo

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape

Pita de Cola de Toro y Foie Grass

"Gua Bao" de Pringá del Puchero

Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente

Crispy Pollo con Salsa Barbacoa Japonesa

Gyozas de Langostinos

Bacalao al Carbón con Salsa de Ostras

Bocados dulces

Bodega

Vino Blanco D'Arjona, D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos, Cervezas , Aguas Minerales

PRECIO POR PERSONA: 47,00€ IVA INCLUIDO

Muelle 2.1
RESTAURANTE & EVENTOS

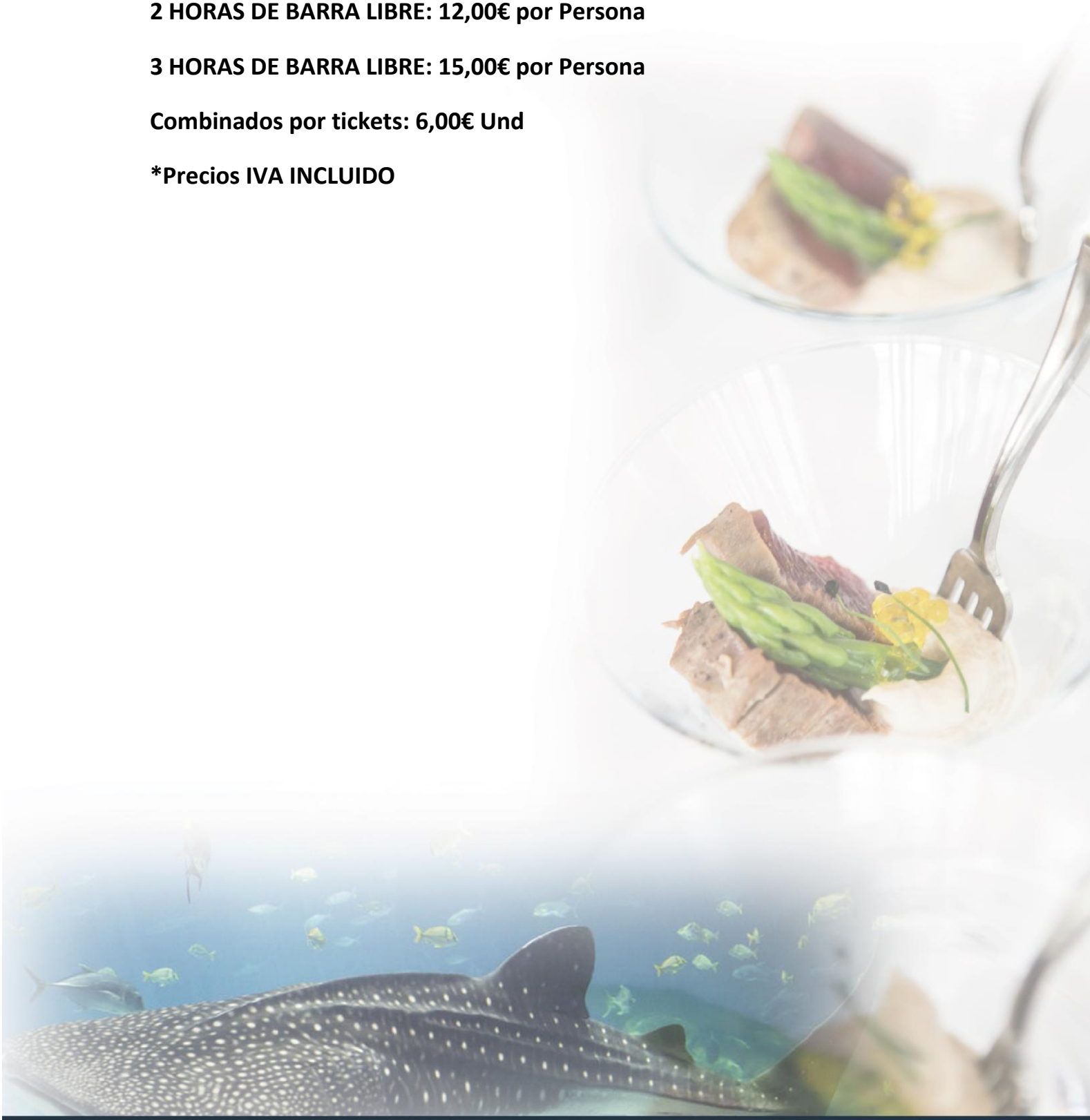
EVENTOS ÚNICOS
en entornos irrepetibles

BARRA LIBRE

1 HORA DE BARRA LIBRE: 8,00€ por Persona

2 HORAS DE BARRA LIBRE: 12,00€ por Persona

3 HORAS DE BARRA LIBRE: 15,00€ por Persona

Combinados por tickets: 6,00€ Und

***Precios IVA INCLUIDO**