

TRAGATÁ

BENITO GÓMEZ



menús para grupos
groups menu

www.tragata.com

Menú 1

BOLLITO DE CALAMAR CON ALIOLI Y SALSA BRAVA

(1 por pax)

NUESTRA ENSALADILLA RUSA

(A compartir cada 4 pax)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO “DEHESA DE LOS MONTEROS”

(1 por pax)

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

(A compartir cada 4 pax)

COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA

(A compartir cada 4 pax)

PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS

(A compartir cada 4 pax)

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO DE JOSELITO, EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS

(A compartir cada 4 pax)

NUESTRO FLAN

(1 por pax)

BEBIDAS

Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos y Agua
durante la comida
Café e infusiones

CONDICIONES

El número total de comensales debe confirmarse y ser mayor a 10 comensales. Abonar a 72h antes del evento, En caso de no producirse el pago, la reserva quedará anulada.

Se requerirá un depósito del 30% del total del servicio por adelantado, que será reembolsable junto a cualquier importe adelantado en caso de cancelación con más de 72h de antelación. Dentro de las 72h previas al evento, cualquier cancelación incurrirá en una penalización del 100% del importe entregado

El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.

55€ / pax

Menú 2

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA DE ATÚN EN ACEITE

(1 por pax)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO “DEHESA DE LOS MONTEROS”

(1 por pax)

OREJA DE CERDO FRITA CON SALSAS PICANTES

(A compartir cada 4 pax)

NUESTRA ENSALADILLA RUSA

(A compartir cada 4 pax)

MEJILLONES CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE

(A compartir cada 4 pax)

TATAKI DE VACA MADURA, FIDEOS DE SOJA Y JENGIBRE

(1 por pax)

NUESTRO FLAN

(1 por pax)

BEBIDAS

Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos y Agua
durante la comida
Café e infusiones

CONDICIONES

El número total de comensales debe confirmarse y ser mayor a 10 comensales. Abonar a 72h antes del evento, En caso de no producirse el pago, la reserva quedará anulada.

Se requerirá un depósito del 30% del total del servicio por adelantado, que será reembolsable junto a cualquier importe adelantado en caso de cancelación con más de 72h de antelación. Dentro de las 72h previas al evento, cualquier cancelación incurrirá en una penalización del 100% del importe entregado

El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.

65€ / pax

Menú 3

OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO

(1 por pax)

KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA

(1 por pax)

SARDINA AHUMADA, PAN BRIOCHE Y MANTEQUILLA DE OVEJA

(1 por pax)

HUEVOS FRITOS CON ATÚN ROJO, JUGO DE ATÚN Y PIMINETOS DEL PADRÓN

(A compartir cada 4 pax)

DORADA A LA BRASA, PILPIL DE JUDÍAS VERDES Y JALAPEÑOS

(A compartir cada 4 pax)

PICANTON RUSTIDO CON PATATAS, CEBOLLITAS Y SU JUGO A LA MOSTAZA

(1 por pax)

MANGO DE LA AXARQUÍA ESPECIADO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA

(1 por pax)

BEBIDAS

Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos y Agua
durante la comida
Café e infusiones

CONDICIONES

El número total de comensales debe confirmarse y ser mayor a 10 comensales. Abonar a 72h antes del evento, En caso de no producirse el pago, la reserva quedará anulada.

Se requerirá un depósito del 30% del total del servicio por adelantado, que será reembolsable junto a cualquier importe adelantado en caso de cancelación con más de 72h de antelación. Dentro de las 72h previas al evento, cualquier cancelación incurrirá en una penalización del 100% del importe entregado

El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.

80€ / pax