

SPEAKEASY

**MENÚS GRUPOS
2024**



MENÚ 1

WELCOME COCKTAIL

SNACKS

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Rock and Roll de crema de pecorino trufado con Porchetta y emulsión de albahaca

Croqueta de setas variadas con salsa hoisin

Gamba crujiente con dip de mango

LOS PLATOS

Ensalada de burrata con bresaola, tomate seco, rúcula y piñones

Salmón con salsa de naranja a la miel y verduras baby

Meloso de ternera a baja temperatura con cremoso de tupinambur y setas

POSTRE

Tartar de piña y mango con helado de coco

BODEGA

Viña Pomal Centenari (D.O. Rioja)

Paseante la charla (D.O.Rueda)

Cava Ars Collecta Blanc de Noirs

Agua Solán de Cabras y Café Lavazza

Precio por persona: 98,00€ (IVA incluido)



MENÚ 2

WELCOME COCKTAIL

SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Atún en tempura con emulsión de wasabi

Ravioli crujiente de sobrasada con miel

Puri relleno de ensalada waldorf

Mini bocado de calamares con mayonesa de cítrico

LOS PLATOS

Ensalada Pesto: Canónigos, rocas de parmesano, tomate seco y pipas saladas

Dorada con pisto siciliano y salsa ligera de limón

Pollo Tikka Masala con arroz basmati y crujiente de papadum

POSTRE

Chocolate en texturas

BODEGA

Viña Pomal Centenari (D.O. Rioja)

Vol D'Anima Raimat (D.O. Costers del Segre)

Cava Ars Collecta Blanc de Noirs

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 120,00€ (IVA incluido)



MENÚ 3

WELCOME COCKTAIL

SNACKS

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Mini roll de setas variadas

Buñuelo de bacalao con mayonesa cítrica

Hojaldre con guacamole y salmón marinado

Foie micuit con manzana caramelizada

LOS PLATOS

Vitello tonnato con alcaparra y berros de agua

Ravioli de setas y gambas con crema de parmesano

Caldereta mar y montaña (Ibéricos, marisco, mejillones, merluza, langostino)

POSTRE

Tiramisú de Té matcha con helado

BODEGA

Paramos de Legaris (D.O. Ribera del Duero)

Vol D'Anima Raimat (D.O. Costers del Segre)

Cava Titiana Brut Nature

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 135,00€ (IVA incluido)



MENÚ 4



WELCOME COCKTAIL

SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Blini de mantequilla con queso crême fraîche y huevas

Crocante de foie con manzana caramelizada

Cono de hummus de berenjena y garbanzos con crujiente de sésamo

LOS PLATOS

Carpaccio de gamba con vinagreta de chalotas y frutos secos

Lubina salvaje con crema de mejillones, setas japonesas y espárragos

Solomillo de ternera al estilo Wellington con salsa de trufas

PRE-POSTRE

Cocktail Sharon Stone

(Cocktail de chocolate con toque de naranja amarga)

POSTRE

Texturas de limón

BODEGA

Paramos de Legaris (D.O. Ribera del Duero)

Vol D'Anima Raimat (D.O. Costers del Segre)

Cava Titiana Brut Nature

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 155,00€ (IVA incluido)



AVISO IMPORTANTE RESERVAS PARA GRUPOS:

Al realizar una reserva de grupo con un menú acordado, el Restaurante "SPEAKEASY" compra, prepara y adapta el espacio y el servicio al número de clientes acordado.

El cliente es responsable de la cancelación y de los clientes que no se presenten, siempre que no hayan informado 48 horas antes de la fecha reservada.

Los gastos extra o un mayor número de clientes no concertados se cobrarán aparte. La distribución de los participantes será según la disponibilidad de la sala.

Cualquier variación del montaje que suponga un coste extra, se cobrará aparte.

Todos los menús incluyen vino blanco y tinto, una botella a cada dos comensales. Para otros cambios consultar en local.

En caso de cancelación o modificaciones, el establecimiento o la persona responsable de la gestión del grupo deberá notificarlo con al menos 48 horas de antelación, de lo contrario, no se reembolsará el depósito.

Trabajamos con productos locales de temporada, estos menús pueden estar sujetos a cambios en función de la disponibilidad del mercado.

El uso exclusivo del espacio se disfrutará cuando el precio haya sido acordado por ambas partes y registrado según acuerdo escrito.

Para otros horarios y consumiciones, consultar precios.

reservas@drymartiniorg.com

