



MENÚS DE TRABAJO

Datos a completar por el cliente:

Nombre: -----

Teléfono de contacto: -----

Correo electrónico: -----

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

MENÚ DE TRABAJO Nº 01

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

Entrantes a elegir:

Ensalada de bacalao y naranja con encurtidos y vinagreta de tomate
Crema de trigueros y boletus salteados

Segundos a elegir:

Merluza al vapor con guisantes y jamón
Carrillera de ibérico al oporto con batata asada

Postre:

Tiramisú

BEBIDAS:

Agua Mineral
Vino Blanco
Vino tinto
Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO Nº 02

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

Entrantes a elegir:

Gnocchi de patata al pesto con sofrito de tomate y bechamel
Ensalada Sebé (romesco, escarola, escalivada, avellanas y fuet)

Segundos a elegir:

Bonito asado con salmorejo
Pechuga de pollo de corral rellena de setas y espinacas con salsa de mostaza antigua

Postre:

Tarta sacher

BEBIDAS:

Agua Mineral
Vino Blanco
Vino tinto
Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO Nº 03

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

Entrantes a elegir:

Coca de verduras con bacalao y mahonesa de manzana
Ensalada de pato confitado, naranja y frutos secos

Segundos a elegir:

Salmón con salsa tártara y hortalizas asadas
Entrecot de vaca a la parrilla con patatas confitadas al romero

Postre:

Timbal de cheese cake

BEBIDAS:

Agua Mineral
Vino Blanco
Vino tinto
Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO Nº 04

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

Entrantes a elegir:

Vichysoisse de albahaca con mozzarella fresca
Ensalada de hortalizas asadas con antxoas y vinagreta de sus jugos

Segundos a elegir:

Lubina a la espalda con crujiente provenzal con puré de berenjena asada y
sésamo
Solomillo de ibérico con salsa de setas y trufa

Postre

Cupula de mascarpone con frutos rojos

BEBIDAS:

Agua Mineral
Vino Blanco
Vino tinto
Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO Nº 05

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

Entrantes a elegir:

Tartar de tomate con boquerones marinados y queso curado
Risotto de marisco con gambón a la plancha

Segundos a elegir:

Bacalao confitado con pisto y albahaca
Solomillo tournedor a la mostaza antigua

Postre

Milhoja de vainilla

BEBIDAS:

Agua Mineral
Vino Blanco
Vino tinto
Café o Infusión

MENÚS DE TRABAJO P.V.P.

Precios por persona :

Menú de trabajo N° 01:	24,00 €
Menú de trabajo N° 02:	25,50 €
Menú de trabajo N° 03:	31,00 €
Menú de trabajo N° 04:	32,50 €
Menú de trabajo N° 05:	38,00 €

TWINROOM
HOSTELERÍA & CATERING

CONDICIONES GENERALES:

Todos nuestros menús incluyen:

- Servicio de camarero.
- Espacio privado para el servicio.
- Los menús de trabajo están elaborados para grupos mínimos de 15 personas, en caso de ser menos, consúltenos.
- El menú elegido será común para todos los asistentes del grupo (existe la posibilidad de elegir el segundo plato el mismo día del servicio entre 2 de las 3 opciones que se ofrecen con una antelación mínima de 3 horas para grupos de hasta 25 pax. y que conllevará un suplemento. Consulte condiciones.
- Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria.
- IVA incluido 10%.

Precios vigentes durante el 2019