

MENÚS DE TRABAJO

SH COLÓN

Los menús de trabajo constan de tres entrantes a centro de mesa, un plato principal y un postre.

El menú deberá ser elegido con anterioridad, siendo los mismos componentes para todos los invitados. Para alergias o intolerancias, por favor pregunte a nuestro equipo comercial.



MENÚ DE TRABAJO



ENTRANTE CENTRO DE MESA

CROQUETA DE POLLO ASADO Y MAYONESA ESPECIADA

ENSALADILLA CREMOSA DE AHUMADOS

TOMATE VALENCIANO, VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA TIERNA

PRINCIPAL A ELEGIR

FILETE DE LUBINA CON ALIÑO DE ALBAHACA,
LIMA Y CREMOSO DE APIO

CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS AL CURRY ROJO,
LECHE DE COCO Y VERDURITAS

POSTRE A ELEGIR

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

MACEDONIA DE FRUTAS Y SORBETE DE MANDARINA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CAFÉ E INFUSIONES

40€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

MENÚ DE TRABAJO



ENTRANTE CENTRO DE MESA

COCA DE ACEITE CON TITAINA DEL CABANYAL Y PIÑONES TOSTADOS

BUÑUELO DE BACALAO Y ALIOLI DE TOMATE

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

PRINCIPAL A ELEGIR

SUQUET DE RAPE Y LANGOSTINOS

SECRETO IBÉRICO A LA MIEL DE ROMERO,
NARANJA Y BONIATO ASADO

POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO CON CRUMBLE DE AVELLANAS

MACEDONIA DE FRUTAS Y SORBETE DE MANDARINA

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CAFÉ E INFUSIONES

43€

POR PERSONA
(IVA INCL.)

MENÚ DE TRABAJO



ENTRANTE CENTRO DE MESA

COCA DE RABO DE TORO, EMULSIÓN DE HUEVO FRITO Y PIPARRA

FIGATELL DE SEPIA CON PICADA DE CACAHUETE Y ÑORA

ALCACHOFA CONFITADA CON SALSA ROMESCU Y TORREZNO

PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE ATÚN MARINADO EN MISO Y ARROZ THAI

COSTILLA DE VACA ASADA, WOK DE VERDURAS
Y CHILE AHUMADO

POSTRE A ELEGIR

TARTA DE QUESO Y COULIS DE FRESA

TARTA DE NARANJA, CRÈME FRAÎCHE Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINOS SELECCIÓN SH

AGUA MINERAL, REFRESCOS Y CERVEZAS

CAFÉ E INFUSIONES

46€

POR PERSONA
(IVA INCL.)