

RESTAURANTE VORAZ – MENÚS DE GRUPOS 2016 -17

MENÚ VORAZ - 1

A elegir un segundo plato para todos los comensales

Mousse de Salmorejo Cordobés con Jamón, Huevo y Arrope

Canelón de Pollo de Payés gratinado al queso Payoyo y Trufa

O

Canelón de Bacalao Gratinado a la Muselina de Piquillos

Helado frito en Tempura sobre crumble de chocolate

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto

2 Bebidas incluidas

Precio por persona: 20€ + 10%IVA

MENÚ VORAZ - 2

A elegir un segundo plato para todos los comensales

Tatín de Tomate, verduras Wok y Espuma de queso Feta con Tapenade

Abanico ibérico sobre gratén de patatas y mahonesa de ajos tostados

O

Dorada a la Tradicional

Mousse de Arroz con leche

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto

3 Bebidas incluidas

Precio por persona: 25€ + 10%IVA

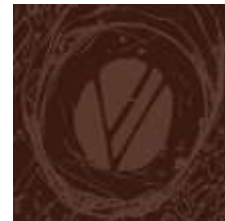
V



R

A

Z



MENÚ VORAZ - 3

Ensalada de Langostinos, tomate confitado, piñones tostados y dados de queso de cabra Gratinado

Pintada rellena de Foie sobre lecho de gratén de patatas darphin y salsa de boletus

Fantasía de Caramelo

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vinos blanco y tinto
4 Bebidas incluidas

Infusión o café

Precio por persona: 30€ + 10%IVA

V



R

MENÚ VORAZ - 4

Ravioli de Cola de Toro con salsa de Boletus

Rosada sobre Crema de Patata al Ali Oli de Ajos Tostados

Fantasía de Caramelo

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vinos blanco y tinto
4 Bebidas incluidas

Infusión o café

Precio por persona: 30€ + 10%IVA

A

Z



MENÚ VORAZ - 5

A elegir un segundo plato para todos los comensales

A compartir:

Pincho de Merluza envuelto en Tortillita de Camarones y Mahonesa de Piparra
Mousse de Pato Dulce con Tosta y Sal de Frambuesa
Ensalada de Burrata, Tomate, Gominóla de Albahaca y Sorbete de Limón
Saquitos de Puerro, queso y langostinos
-----o-----
Bacalao sobre Tian de Patatas, Gratinado de arroz Negro y Piquillos Caramelizados
O
Jarrete de Cordero al Romero
-----o-----
Fantasía de Chocolate

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y tinto
Infusión o café

Precio por persona: 35€ + 10%IVA

MENÚ VORAZ - 6

Mousse de Salmorejo Cordobés con Jamón, Huevo y Arrope
Lascas de Bacalao confitado a la albahaca sobre tiras de verduras y tallarines de calamar
Solomillo del pobre con foie y setas
Tiramisú de Frambuesa

Bebidas: Agua mineral, refrescos, cerveza, vinos blanco y tinto

Infusión o café

Precio por persona: 40€ + 10%IVA

V

O

R

A

Z



MENÚ VORAZ - 7

A compartir:

Taco de Merluza de Pincho envuelto en Tortilla de Camarones con Mahonesa de Piparra
Mousse de Pato Dulce con Tosta y Sal de Frambuesa
Ensalada de Burrata, Tomate, Gominóla de Albahaca y Sorbete de Limón
Saquitos de Puerro, Queso y langostinos

-----o-----

Bacalao sobre Tian de Patatas, Gratinado de arroz Negro y Piquillos Caramelizados

-----o-----

Carrilera de Buey Lacada al Oloroso sobre Migas de Pango y Caramelo de Soja

-----o-----

Fantasía de Chocolate

Agua mineral, refrescos, cerveza, vinos blanco y tinto
Infusión o café

Precio por persona: 44€ + 10%IVA

EXTRAS para menús sentado

*10% IVA no incluido en los precios

Platos para Compartir (4 personas):

Plato de Jamón 4 €/comensal

Plato de Chacina variada 2.5 €/comensal

Tataki de Atún sobre algas: 3.5 €/comensal

Tartar de Salmón rojo sobre ricotta: 3 €/comensal

Croquetas: 2.5 €/comensal

Saquitos: 3 €/comensal

Merluza en Tortilla de Camarones: 3 €/comensal

V

O

R

A

Z