

Menús de grupo en Sal Negra

MENÚ N°1

APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

TODO PARA COMPARTIR

Nuestra ensaladilla rusa
Croquetas de jamón
Empanada de bonito
Buñuelos de bacalao fritos en tinta de calamar
Almejas a la marinera
Delicias de merluza en tempura

POSTRE

Tarta de queso y arándanos
Filloas de crema

Café Nespresso o infusiones

Aguas minerales
Blanco de Rueda . Blanco Nieva
Tinto de Rioja . Solar de Bécquer Crianza

PRECIO POR PERSONA: 59,00€ IVA Incl.



Menús de grupo en Sal Negra

MENÚ N°2

APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nuestra ensaladilla rusa

Rabas

Empanada de atún

SEGUNDO PLATO

Merluza en salsa verde (1/2 ración)

TERCER PLATO

Carrillera ibérica estofada al vino tinto (1/2 ración)

POSTRE

Nuestro brownie, filloa de crema y helado de vainilla

Café Nespresso o infusiones

Blanco de Rueda . Blanco Nieva

Tinto Ribera del Duero . Valtravieso Crianza

Aguas minerales

PRECIO POR PERSONA: 64,00€ IVA Incl.



Menús de grupo en Sal Negra

MENÚ Nº3

APERITIVO

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Pulpo y mango a la brasa
Ajoblanco de melón con sorbete de maracuyá
Patatas, huevos y caviar de trufa blanca

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Tacos de bacalao a la romana con pisto
Rape con bilbaína de pimientos de piquillo y gambas
Tartar de atún rojo
Tiraditos de lubina con ají amarillo
Lomo de buey trinchado
Steak tartare en rulo de aguacate
Escalopines de solomillo con salsa *perigourdine* (con trufa y boletus)
Carrillera ibérica estofada al vino tinto

POSTRE

Surtido de repostería casera
Café Nespresso o infusiones
Blanco de Rueda. Blanco Nieva
DO Ribera del Duero. Valtravieso crianza
Aguas minerales

PRECIO POR PERSONA: 68,00€ IVA Incl.



Menús de grupo en Sal Negra

MENÚ CÓCTEL (Duración 2 horas y media)

(Este menú está diseñado para tomar de pie, en pequeños formatos por su comodidad y en cantidad suficiente para quedarse satisfechos.)

APERITIVOS

Cerveza, jerez, refrescos, etc.

CÓCTEL

Empanada de bonito

Crujiente de remolacha con crema de queso azul e higo confitado en vino semidulce de Jerez

Ajoblanco de melón

Nuestra ensaladilla rusa

Tomate a la plancha con higos y anchoa en salazón

Taquitos de salmón en escabeche templado

Mini croquetas de jamón

Pulpo a la gallega con patata revolcona

Taquitos de merluza en tempura

Carrillera ibérica estofada al vino tinto con puré de patatas

Filloas de crema

Tarta de queso y arándanos

VINOS

Blanco D.O. Rueda BLANCO NIEVA

Tinto D.O. Rioja SOLAR DE BÉCQUER Crianza

PRECIO POR PERSONA: 55,00€ IVA Incl.

