

Propuestas Menús Navidad 2018



Desde Aromata os deseamos unas
FELICES FIESTAS



PRÓSPERO 2019



aromatarestaurant.com

Condiciones

de Reserva para las Propuestas de Navidad del Restaurante Aromata.

Estos precios incluyen el uso del espacio, el servicio de camareros, montaje y desmontaje de la sala y menaje de la misma.

Los menús incluyen un agua o refresco por cada comensal y una botella de vino por cada cuatro comensales, no incluyendo: aperitivos o licores.

En concepto de reserva, se abonará el 50% del total (en caso de anulación del evento, en un plazo inferior a 30 días, no se reembolsará el depósito).

El resto del pago se realizará 6 días antes del evento. En este periodo también se confirmará el número final de asistentes al evento.

Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de asistentes se facturará el coste respectivo al final del evento.

Información y Reservas

Tel: 971 495 833

aromata@andreugenestra.com

aromatarestaurant.com

Propuestas Menús Navidad 2018

Propuesta 1

PICADA A COMPARTIR

- Rillette de conejo con guacamole picante.
- Capuchino de cardamomo con emulsión de patata ahumada.
- Bombas de pollo campero con compota de tomate agridulce.
- Ravioli de confit de pato con espuma de queso mahones.
- Mousse de espárrago triguero con manzana verde e hinojo marino.

PRINCIPAL A ELEGIR

- Carrillera de ternera guisada con parmentier de apionabo y jugo de mostaza antigua.
- ó -
- Suquet de rape en costra de hierbas, maíz crujiente y almendra tostada.

POSTRE

- Mousse de chocolate amargo y amaretto, bizcocho de avellana y espuma de café.

BODEGA

- Vino blanco Genestral, de elaboración propia.
- Vino tinto Genestral, de elaboración propia.

- Agua, refrescos y Cafés.

PRECIO POR PERSONA

35€ + iva

Copas sobremesa: 12€ (más iva) por persona durante 1 hora.

Propuesta 2

PICADA A COMPARTIR

- Tartar de lubina salvaje con ensalada de algas encurtidas y pesto de calabaza.
- Crema de ceps con emulsión de cerveza dulce.
- Ravioli de confit de pato con espuma de queso mahones.
- Bonito marinado con puré de coliflor cítrica y salvia crujiente.

ENTRANTE

- Canelones gratinados de gamba roja, setas, y hierbas silvestres.

PRINCIPAL

- Guiso de pularda confitada con castañas al carbón y nueces garrapiñadas.

POSTRE

- Ferrero Rocher.

BODEGA

- Vino blanco Genestral, de elaboración propia.
- Vino tinto Genestral, de elaboración propia.

- Agua, refrescos y Cafés.

PRECIO POR PERSONA

45€ + iva

Copas sobremesa: 12€ (más iva) por persona durante 1 hora.

Info y Reservas: 971 495 833
aromata@andreugenestra.com
aromatarestaurant.com



Info y Reservas: 971 495 833
aromata@andreugenestra.com
aromatarestaurant.com

Propuesta 3

PICADA A COMPARTIR

- Huevo trufado con pate de pichón y nueces garrapiñadas.
- Pulpitos fritos con espuma de curry verde y miel.
- Ravioli de panceta curada, guiso de oreja y consomé de lima.

ENTRANTE

- Sopa de “galets” rellena de Bogavante y acelga morada con tomates dulces, emulsión de coco.

PRINCIPAL

- Solomillo de ternera reposada con milhojas de patata cremosa, veloute de foiegras y mostaza encurtida.

POSTRE

- Terrina de fresas caramelizadas con cheesecake de queso de cabra y royal de avellana.

BODEGA

- Vino blanco Genestral, de elaboración propia.
- Vino tinto Genestral, de elaboración propia.
- Agua, refrescos y Cafés.

PRECIO POR PERSONA

50€ + iva

Copas sobremesa: 12€ (más iva) por persona durante 1 hora.

Propuesta 4 Vegetariana

PICADA A COMPARTIR

- Hummus de almendra picante y olivas mallorquinas.
- Cazuelita de verduritas tiernas con espuma de curry rojo y regaliz.
- Guiso de tomate dulce, coco y estragón.

ENTRANTE

- Coca salada de endivias a la brasa, puerro confitado y espuma de ajo asado..

PRINCIPAL

- Lasaña vegetal de espinacas con pasas y piñones, queso brie gratinado y migas de pimentón “tap de cortí”.

POSTRE

- Bálsamo de chocolate blanco.

BODEGA

- Vino blanco Genestral, de elaboración propia.
- Vino tinto Genestral, de elaboración propia.
- Agua, refrescos y Cafés.

PRECIO POR PERSONA

45€ + iva

Copas sobremesa: 12€ (más iva) por persona durante 1 hora.