

• L A •

PALAPA BEACH
JAZBA

MENÚ DE GRUPO
MIN 10 PAX

OCTUBRE - ABRIL

MENÚ SUKA

PICA PICA

(A compartir)

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO

Paleta ibérica y queso reserva de la sierra, curado 24 meses.

HUEVOS ROTOS AL PIL-PIL

Baby potatoes en dos cocciones y mayonesa kimchi.

POKÉ DE ATÚN

Exótica ensalada de atún con vinagreta asiática.

EL PRINCIPAL

BACALAO GOLD

Lomo de bacalao sobre espinacas y muselina de miel y pimentón de La Vera.

PARA LOS MÁS GOLOSOS

MILHOJAS CARAMELIZADA CON NATA Y LEMON PIE

NUESTRA BARRA

Mucho Más D.O Rioja (Garnacha)

La camioneta D.O Rueda (Verdejo)

Cerveza de barril

Agua mineral

Refrescos

**Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

PRECIO POR COMENSAL DESDE 45€

**Los precios de estos menús están sujetos a oscilaciones según precio de mercado*

MENÚ ARUNA

PICA PICA

(A compartir)

CROQUETA DE CECINA

Velo de cecina sobre croqueta crujiente.

SUSHI VARIADO

Hosomaki de atún y salmón.

ENSALADA DE TOMATE IBÉRICO

Tomate selección, ventresca, aguacate, huevo y vinagreta de miel y mostaza.

EL PRINCIPAL

Magret y risotto de setas

Pato con arroz meloso de setas.

PARA LOS MÁS GOLOSOS

COULANT DE CHOCOLATE CON PRALINÉ

NUESTRA BARRA

Mucho Más D.O Rioja (Garnacha)

La camioneta D.O Rueda (Verdejo)

Cerveza de barril

Agua mineral

Refrescos

**Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

PRECIO POR COMENSAL DESDE 50€

**Los precios de estos menús están sujetos a oscilaciones según precio de mercado*

MENÚ TRIBU

PICA PICA

(A compartir)

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO

Jamón, pan con tomate y queso de oveja curado 24 meses.

CEVICHE DE CORVINA

Corvina, leche de tigre y maíz tostado.

4 YEMAS, SETAS Y GAMBAS

Huevos de corral, setas, gambas y patatas “no tan pobres”.

EL PRINCIPAL

LOMO DE LUBINA MAR Y MONTAÑA

Lubina, secreto ibérico, chanfaina y salsa de asado.

PARA LOS MÁS GOLOSOS

TORRIJA BESTIAL

NUESTRA BARRA

Mucho Más D.O Rioja (Garnacha)

La camioneta D.O Rueda (Verdejo)

Cerveza de barril

Agua mineral

Refrescos

**Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

PRECIO POR COMENSAL DESDE 55€

**Los precios de estos menús están sujetos a oscilaciones según precio de mercado*

MENÚ JAZBA

PICA PICA

(A compartir)

OSTRAS

Ostra Gillardeau nº2 con ponzu y kombu.

PULPO FRITO

Pulpo, kimchi, wakame y helado de wasabi.

BURRATA NAPOLITANA

Burrata, cherrys asados, tomate semiseco, anacardos y caviar de albahaca.

EL PRINCIPAL

JARRETE Y RABO DE TORO

1 kg de osobuco a baja temperatura en dos cocciones, con salsa de su jugo.
(1 cada 2 pax)

PARA LOS MÁS GOLOSOS

BROWNIE BLANCO

NUESTRA BARRA

Mucho Más D.O Rioja (Garnacha)
La camioneta D.O Rueda (Verdejo)
Cerveza de barril
Agua mineral
Refrescos

**Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

PRECIO POR COMENSAL DESDE 60€

**Los precios de estos menús están sujetos a oscilaciones según precio de mercado*

CONDICIONES DE RESERVAS

PAGO

20% del total como reserva (no reembolsable).
El resto, para eventos hasta 40 pax, el día antes del evento;
para eventos más de 40 pax, una semana antes del evento.

MENÚ

Todos los comensales deben escoger el mismo menú.
Se harán adaptaciones para intolerancias, alergias y requerimientos especiales.

MÍNIMO

10 personas para los menús en mesa y 30 personas para el menú cocktail.

CAMBIOS EN EL NÚMERO DE COMENSALES:

Hasta 72 horas antes se pueden modificar los comensales.
Para añadir comensales, sujeto a disponibilidad, hasta 24 horas antes.

BEBIDAS INCLUIDAS

Las bebidas incluidas en el precio del menú son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

SERVICIOS ADICIONALES

Copas especiales o menús personalizados, consultar con nuestro equipo.

