

Menús de trabajo

Si quisiera crear un menú a medida, no dude en solicitarlo a equipo comercial.

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



SH VILLA GADEA
RESORT + THALASSO

Altea

Menú de trabajo

El Soio

Entrantes centro de mesa

Tabla de jamón de Trevélez, pan de cristal y tomate rosa alteano
Esgarraet valenciano de pimientos, bacalao y salazones
Coca de aceite, figatell de sepia y picaeta de cacahuete

Plato principal (a elegir uno)

Lubina del mediterráneo, cremoso de guisantes al curry verde y verduritas crujientes
Solomillo ibérico, setas trufadas y parmentier de patata
Arroz del senyoret

Postre (a elegir uno)

Hojaldre caramelizado de manzana y helado de vainilla
Tiramisú

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos, agua mineral
Café e infusiones

PVP: 45€ / pax



IVA incluido

Menú de trabajo

La Olla

Entrante individual (a elegir uno)

Tartar de gamba, ajo blanco de coco y almendras
Roast beef a la mostaza con verduritas crujientes

Entrante centro de mesa

Tabla de jamón de Trevélez y quesos nacionales
Cigalas salteadas con tomatitos secos y ajetes
Croquetas de gambas al ajillo y mayonesa de lima

Plato principal (a elegir uno)

Bacalao confitado, pimientos del piquillo y ajetes
Carrillera de ternera, cremoso de raíz de apio y jugo de romero
Arroz de pato, setas y foie

Postre (a elegir uno)

Crema de fruta de la pasión, espuma de coco y canela
Mousse de turrón

Bodega selección SH

Cerveza, refrescos, agua mineral
Café e infusiones

PVP: 55€ / pax



IVA incluido