

*moraima*

*· Este hogar es donde nuestra historia comienza  
Bienvenidos a nuestra historia...*

---

---

**BREAD & FAST.**

---

---

*moraima*



**MENÚS EMPRESAS**

# MENÚ EMPRESAS

*moraima*

## CAVA DE BIENVENIDA

### PARA COMPARTIR

- Anchoas del Cantábrico con pan con tomate.
- Foie mi cuit, puro 100% con tostadas y mermeladas de temporada.
  - Ensalada fumeé.
- Tabla de embutidos Ibéricos y quesos variados.

### A ELEGIR 1º PLATO

- Calamares rellenos en su salsa.
  - o
- Risotto a la Milanesa con salchicha.

### A ELEGIR 2º PLATO

- Solomillo al Foie con guarnición.
  - o
- Lomo de Bacalao al alioli gratinado.

## SELECCIÓN DE POSTRES DE LA CASA

### BEBIDA

Una botella de vino / Cava cada dos personas.

Rosado petjades. (D.O. Penedés) **TORELLÓ.**

Blanc tranquille (D.O. Penedés). **TORELLÓ.**

Blanco Viore (D.O. Rueda).

Tinto Luis Cañas (D.O. Rioja) (crianza).

Tinto Valtravieso (D.O. Ribera del Duero roble).

Tinto coto / puerta vieja (D.O. Rioja) (crianza).

Les tallades (D.O. Montsant).

Lambrusco: Tinto, Rosado o Blanco (D.O. Italia).

Cava masía Estalella (Brut nature).

Cerveza (mediana de barril).

Refresco a elegir.

- Café y Chupito incluido.



**45€** IVA Incluido. Precio por persona no compartible

# MENÚ EMPRESAS

*moraima*

CAVA DE BIENVENIDA.

PARA COMPARTIR

- Ensalada Moraima.
- Calamares a la Andaluza.
- Xató de Bacalao.
- Tabla de embutidos Ibéricos

A ELEGIR PRIMER PLATO

- Canelones de carne  
□
- Risotto de alcachofas y gambas

A ELEGIR SEGUNDO PLATO

- Entrecot a la plancha con guarnición y salsas de roquefort y pimiento verde.  
□
- Dorada al horno.

SELECCIÓN DE POSTRES DE LA CASA

VINOS Y BEBIDAS

Una botella de vino / Cava cada dos personas.

Rosado petjades. (D.O. Penedés) TORELLÓ.

Blanc tranquille (D.O. Penedés) TORELLÓ.

Blanco Viore (D.O. Rueda).

Tinto coto / Puerta vieja (D.O. Rioja) (crianza).

Les tallades (D.O. Montsant).

Lambrusco: Tinto, Rosado o Blanco (D.O. Italia)

Cava masía Estalella (Brut nature).

Cerveza (mediana de barril).

Refresco a elegir.

- Café y Chupito incluido.



**25€** IVA Incluido. Precio por persona no compartible

# MENÚ EMPRESAS CHULETÓN

CAVA Y APERITIVO DE BIENVENIDA.

## ENTRANTES A ELEGIR UNO POR PERSONA

- Espárragos de Navarra.
- Anchoas del Cantábrico.
- Ensalada a elegir de nuestra carta.
  - Gambas al ajillo.
- Salteado de habitas baby con chipirones y jamón de bellota.
- Foie de mi-cuit puro 100% con tostaditas y mermelada.
- Jamón de bellota con pan de cristal.

## SEGUNDOS A ELEGIR

- Chuletón de vaca madurada aprox. 1 kg. *(para 2 personas)*.

## POSTRES A ELEGIR

- Panacotta.
- Tiramisú.
- Tarta de queso.
- Trufa de chocolate.
- Sorbete de limón.
- Crema helada de yogurt.
  - Crepe de nutella.
  - Helado al gusto.
- Volcán de chocolate con helado de vainilla.

## VINOS Y BEBIDAS

Una botella de vino / Cava cada dos personas.

Rosado petjades. *(D.O. Penedés)* TORELLÓ.

Blanc tranquille *(D.O. Penedés)*. TORELLÓ.

Blanco Viore *(D.O. Rueda)*.

Tinto Luis Cañas *(D.O. Rioja)* *(crianza)*.

Tinto Valtravieso *(D.O. Ribera del Duero roble)*.

Tinto coto / puerta vieja *(D.O. Rioja)* *(crianza)*.

Les tallades *(D.O. Montsant)*.

Lambrusco: Tinto, Rosado o Blanco *(D.O. Italia)*.

Cava masía Estalella *(Brut nature)*.

Cerveza *(mediana de barril)*.

Refresco a elegir.

- Café y Chupito incluido.



**35€** IVA Incluido. Precio por persona no compartible