

# MENÚS para GRUPOS

En las cómodas instalaciones de nuestro restaurante en el centro de Ibiza, al lado del parking más grande de la ciudad (Es Pratet), les ofrecemos nuestros servicios culinarios para grupos de personas que realicen cualquier tipo de evento o celebración.

3 menús de degustación sanos, frescos, equilibrados y deliciosos, para que disfruten de los sabores de nuestra comida mediterránea con nuestro toque internacional. .

Siempre preocupados por las necesidades de nuestros clientes, tenemos platos veganos, para celíacos y otras intolerancias. Pregúntenos con anterioridad sobre sus necesidades específicas y le recomendaremos.

**Mínimo 10 comensales - máximo 35 comensales.**

La carta de bebidas del restaurante está a su disposición.

Reserva con un tiempo mínimo de 7 días de antelación.

Selección de platos en menú mixto y clásico: 72 horas antes del evento.

Reservas y consultas:

Carrer Pere Frances 21. 07800. Ibiza. +34 871 518806

ibizacositasricas1@yahoo.com

ó +34 655 202730. José

## MENÚ degustación RACIONES

24,00€ p/p sin bebida

**A compartir**

### APERITIVO

Guacamole con pico de gallo y nachos caseros  
Humus de garbanzos con crudités y pan de pita  
Falafell acompañado de tzatziki vegano

### ENTRANTES

Ensaladilla Cositasricas de patata y atún  
Alitas de pollo al estilo cajún  
Huevos rotos con jamón ibérico

### PRINCIPALES

Arroz chaufa peruano de mariscos  
Roast beef con patatas paja y salsa de miel mostaza

### POSTRES

Pastel de zanahoria y almendra con crema de mascarpone y salsa de naranja  
Pastel de chocolate con nube de vainilla de Jamaica y salsa de chocolate picante

## MENÚ MIXTO

30,00€ p/p sin bebida

### RACIONES A compartir

Guacamole con pico de gallo y nachos caseros  
Humus de remolacha con crudités y pan de pita  
Falafell acompañado de tzatziki vegano

### ENTRANTES A compartir

Ensaladilla Cositasricas de patata y atún  
Alitas de pollo al estilo cajún  
Huevos rotos con jamón ibérico

### PRINCIPALES A elegir

Lasagna de boloñesa de quinoa con crujiente de frutos secos y leche de coco  
Lomo de Salmón con salsa de cítricos acompañado de timbal de patata panadera  
Solomillo de cerdo con salsa de oporto y pure de manzana

### POSTRES Bandeja de Surtido a compartir

Pastel de zanahoria y almendra con crema de mascarpone y salsa de naranja  
Pastel de chocolate con nube de vainilla de hamaica y salsa de chocolate picante  
Copa cremosa de piña colada vegana

## MENÚ CLÁSICO

35,00 p/p sin bebida

### APERITIVO A compartir

Guacamole con pico de gallo y nachos caseros  
Humus de remolacha con crudités y pan de pita

### ENTRANTES A elegir

Salmorejo cordobés con su guarnición  
Ensaladilla Cositasricas de patata y atún  
Ensalada de Pavo escabechado con judías verdes y calabacín a la plancha

### PRINCIPALES A elegir

Lasagna de boloñesa de quinoa con crujiente de frutos secos y leche de coco  
Lomo de Salmón con salsa de cítricos acompañado de timbal de patata panadera  
Solomillo de cerdo con salsa de oporto y pure de manzana

### POSTRES A elegir

Pastel de chocolate con nube de vainilla de hamaica y salsa de chocolate picante  
Chess cake con galleta de avena y frutos rojos  
Copa cremosa de piña colada vegana