

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

22,00€ 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

32,00 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