



MENÚ DE CELEBRACIÓN SIN GLUTEN Nº1



APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

* Chips de yuca con guacamole

* Coca de escalivada

* *Kefta de ternera con salsa de yogur y cilantro*

PARA EMPEZAR..

* *Ensalada de langostinos con nuestra vinagreta de romesco*

SEGUNDO A ESCOGER..

* *Delicias de pato con pastel de patata y salsa agridulce*

O

* *Bacalao a la llauna con verduras escavechadas*

POSTRE A ESCOGER...

* *Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla*

El Menú incluye: Agua, vino una botella por cada 4 personas, copa de cava, pan, café o infusión.

32 €

I.V.A. incluido



MENÚ DE CELEBRACIÓN SIN GLUTEN Nº2



APERITIVOS..

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- * Tacos de tortilla con queso manchego
- * Chupito de gazpacho de sandia
- * *Chips de yuca con guacamole*
- * *Coca de escalivada con anchoas*
- * *Pincho de pollo y queso brie*
- * *Kefta de ternera con salsa de yogur y cilantro*

SEGUNDO A ESCOGER..

- * *Entrecot de ternera con patatas rusticas*

O

- * *Filete de dorada a la brasa sobre crema de espárragos y verduras al wok*

POSTRE A ESCOGER...

- * Tarta de queso casera al perfume de baileys

35 €

I.V.A. incluido

El Menú incluye: Agua, vino una botella por cada 4 personas, copa de cava, pan, café o infusión.



INFORMACIÓN



OBSERVACIONES

Todos nuestros menús incluyen:

- Agua mineral
- Vino blanco
- Vino tinto
- Café o infusión

Servicio de camarero

Precios por persona

Los menús de celebración están elaborados para grupos mínimos de 10 personas, en caso de ser menos, consúltenos

Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria

La información de alérgenos contenidos en los platos de este menú, está a disposición de los clientes que lo soliciten. Nuestras buenas prácticas en manipulación de alimentos previene la posibilidad de presencia de trazas de alérgenos, pero no podemos garantizarlo debido a la posible presencia de trazas de otros alérgenos por riesgo de contaminación cruzada.

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis. REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011



INFORMACIÓN



INFORMACIÓN Y RESERVAS

RESTAURANTE MARES

Hotel Zenit Borrell

Comte Borrell 208

08029 Barcelona

Teléfono : +34 934 525 566

Fax :+34 934 525 560

E-mail : reservasborrell@zenihoteles.com

