

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

ENTRANTES

Croquetas

de elaboración artesana

Butifarra catalana

con crema de mongetas de ganxet
y tierra de trompeta de la muerte

Ensaladilla rusa

con migas crujientes y
huevas de pez

SEGUNDOS

Merluza

con pak choi y crema
de apio nabo

Tira de Picaña madurada

con babaganoush y migas
de pastor

POSTRES

Surtido dulce

selección gourmet

Menú diseñado para
15 personas.

Vino Tinto
Vino Blanco
Cañas
Agua mineral

Menú 33€ PERSONA
IVA incluido

Entrantes

Entrantes para compartir

Segundos

Plato principal a elegir

Postre

Surtido dulce

Bebida



WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

ENTRANTES

Aperitivo

de Porra Antequerana
con cecina

Ensaladilla rusa

con migas crujientes y
huevas de pez volador

Tierra de Foie

con jalea de
rosas

Carpaccio de Pulpo

sobre patata revolcona
y emulsión de ajada

SEGUNDOS

Merluza

sobre Arroz meloso
de algas y mejillones

Solomillo

con salsa perigord
y patatas deluxe

POSTRES

Surtido dulce

selección gourmet

Menú diseñado para
15 personas.

Vino Tinto
Vino Blanco
Cañas
Agua mineral

Menú 40€ PERSONA
IVA incluido

Entrantes

Entrantes para compartir

Segundos

Plato principal a elegir

Postre

Surtido dulce

Bebida

