



CONDICIONES DE LOS MENUS

- Aquí encontraréis una lista de menús de grupos y de los menús degustación. En los grupos que realicen la reserva a través de Accua.com obtendrán un descuento del 10% los lunes, martes, miércoles, jueves, viernes por la noche (de 21h a 23h) y el sábado todo el día (de 13h a 16h y de 21h a 23h).
- Existe la posibilidad de modificar los menús standard de grupos y mezclar platos de diferentes menús. Esto habría que hacerlo con antelación para recalcular de nuevo el precio.
- Existe la posibilidad de que en el grupo pueda haber un máximo de tres tipos de menús al mismo tiempo.
- En las mismas horas y mismos días en que se hace el descuento para grupos (lunes noche, martes noche, miércoles noche, jueves noche, viernes noche, sábado todo el día) haremos un descuento del 10% para la carta. Este descuento no aplica al menú de carta que hacemos.
- En el caso de escoger el menú degustación, todos los clientes tendrán que tomar el mismo menú.
- Existe la posibilidad de abrir los domingos para grupos. En estos casos excepcionales habría que llamar para convenir las condiciones.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 1

Tagliatelli a los cuatro quesos con virutas de jamón y almendras tostadas

Pollo a la naranja con pilaff de arroz y espuma de boniato

Crema catalana

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Torres Viña Sol, D.O. Penedés
Vino tinto Dominio de Nogara cosecha, D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales

Precio por persona 24,80 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 2

Ensalada bouquet con magret de pato, virutas de foie y piñones con vinagreta espesa de frutos rojos

Solomillo ibérico al aroma de café con saquitos de castañas, flor de miel y crujientes de boniato

Tarta Sacher

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Marqués de Irún, D.O. Rueda
Vino tinto Viña Ederra crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 26,50 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 3

Hojaldre de mar y montaña al aroma de queso parmesano

Filete de lubina a la plancha con parmentier de anchoas
y salsa ligera de perejil y coco

Perfume de higos sobre carpaccio de piña

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Raimat Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Vino Ederra crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 27,60 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 4

Musaka griega

Magret de pato con couscous de granada
y salsa de cerezas garrafal

Pudding de manzana

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Torres Viña Sol, D.O. Penedés
Vino tinto Dominio de Nogara cosecha, D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales

Precio por persona 28,70 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 5

Carpaccio de bacalao con espinacas y aceite de olivada

Costillas de cordero a la brasa
con timbal de patata y cebolla caramelizada

Sorbete de mandarina de Soller con menta

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Viña Mocén, D.O. Rueda
Vino tinto Viña Ederra crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 30,20 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 6

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y aliño de albahaca

Filete de merluza al vapor sobre verduras al wok
y espuma de parmesano

Perfume de mango con frutos rojos

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Raimat Chardonnay, D.O. Costers del Segre
Vino tinto Beronia crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 31,80 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ N° 7

Ensalada de rúcula, berros y nueces tostadas
con vinagreta de tomate

Lomo de bacalao con corteza de tomate
y chips de menta al aceite de laurel

Tiramisú de ricotta con dulce de naranja confitada

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Torres Viña Sol, D.O. Penedés
Vino tinto Dominio de Nogara cosecha, D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales

Precio por persona 32,70 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 8

Risotto de frutos de mar con tempura de alcachofas

Entrecote de buey a la brasa con patata,
parmentier de anchoas y virutas de nueces

Sorbete de coco al marc de cava

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Viña Mocén, D.O. Rueda
Vino tinto Protos cosecha, D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales

Precio por persona 33,60 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 9

Bisque de langostinos con chips de cebollino

Brochetas de solomillo de buey con chutney de piña
y salsa Café de Paris

Helado en tres texturas con virutas de pistacho

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Petit Caus, D.O. Penedés
Vino tinto Viña Edera crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 35,40 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ N° 10

Raviolis frescos rellenos de ricotta
con salsa de almendras a los cuatro quesos

Filete de rodaballo al aroma de cítricos y salsa de eneldo

Fondant de chocolate con chupito de vainilla

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Viña Mocén, D.O. Rueda
Vino tinto Protos cosecha, D.O. Ribera del Duero
Aguas minerales

Precio por persona 38,00 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 11

Tatín de foie con langostinos y cebolla caramelizada

Medallón de rape sobre setas y aceite de ajo

Agbar de melón y fresas

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Raimat Chardonnay, D.O. Costers del Segre

Vino tinto Beronia crianza, D.O.C. Rioja

Aguas minerales

Precio por persona 40,50 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ Nº 12

Ensalada de bogavante con mango , mermelada de piña y habitas baby

Cabrito lechal al horno con confitura de tomate
y glaseado con persillé de orégano

Recuerdos de foie con chantilly de arándanos

Panecillos (campestre, nueces)

Café - Infusiones

Bodega

Vino blanco Petit Caus, D.O. Penedés
Vino tinto Viña Salceda Crianza, D.O.C. Rioja
Aguas minerales

Precio por persona 46,00 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 1

Sopa fría melón de Guadalupe y dulce de zanahoria con aroma de jamón ibérico

Lechuguitas variadas y salmón marinado aliñado con aceite de Paprika

Delicias de manzana caramelizada con foie micuit

Saquitos de Steal Tartar de solomillo con hojas de puerro

Tres texturas de crema

Precio por persona 29,50 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 2

Sopa fría melón de Guadalupe y dulce de zanahoria con aroma de jamón ibérico

Lechuguitas variadas y salmón marinado aliñado con aceite de Paprika

Delicias de manzana caramelizada con foie micuit

Saquitos de Steal Tartar de solomillo con hojas de puerro

Tallos de apio a la sal con pilé de hielo acompañado de salsa a la naranja

Brocheta de atún con recuerdo de sésamo y salsa Teriyaki

Tres texturas de crema

Precio por persona 35,50 € + 7% I.V.A.

Reservas y Att. Al cliente: 902 104 143
reservas@accua.com



MENÚ DEGUSTACIÓN Nº 3

Sopa de gazpacho de higos con crujiente de manchego

Sopa fría melón de Guadalupe y dulce de zanahoria con aroma de jamón ibérico

Lechuguitas variadas y salmón marinado aliñado con aceite de Paprika

Delicias de manzana caramelizada con foie micuit

Saquitos de Steal Tartar de solomillo con hojas de puerro

Tallos de apio a la sal con pilé de hielo acompañado de salsa a la naranja

Brocheta de atún con recuerdo de sésamo y salsa Teriyaki

Tres texturas de crema

Fondant de chocolate con helado de vainilla

Precio por persona 39,50 € + 7% I.V.A.