

Talaia

Menú Eventos

Precios: 85€ / 100€ / 115€ / 130€

Menú 85€

Aperitivos de pie

A elegir de la Lista de Aperitivos: 5 unidades

Finales en mesa

1 Arroz a elegir

1 Carne ó 1 Pescado a elegir

Postre

1 a elegir

Menú 100€

Aperitivos de pie

A elegir de la Lista de Aperitivos: 5 unidades

Finales en mesa

1 Arroz a elegir

1 Primer Plato a elegir

1 Carne ó 1 Pescado a elegir

Postre

1 a elegir

Talaia

Menú Eventos

Menú 115€

Aperitivos de pie

A elegir de la Lista de Aperitivos: 7 unidades

Finales en mesa

1 Arroz a elegir ó 1 Primer Plato a elegir

1 Pescado a elegir

1 Carne a elegir

Postre

1 a elegir

Menú 130€

Aperitivos de pie

A elegir de la Lista de Aperitivos: 10 unidades
(incluye Jamón al corte y Servicio de 48 ostras)

Finales en mesa

1 Arroz a elegir ó 1 Primer Plato a elegir

1 Pescado a elegir

1 Carne a elegir

Postre

1 a elegir

Talaia

Menú Eventos

Aperitivos de pie

- Ninoyaki de bacalao y pimiento asado con allioli al azafrán, en masa de buñuelo japonés
- Mini tartaleta de parfait de foie, gel de limón y cebolla encurtida al laurel
- Mini coca a la paleta de queso, espinacas y sobrasada casera de “Carnicería Ivorra” (Sella)
- Croqueta de leche fresca y jamón ibérico
- Mini brioche de mantequilla 100%, royale de pato con su jugo, mahonesa de kimchi y cebolla crujiente
- Nuestro bocata de calamar mini en brioche de tinta con calamar mantecado
- Mini tartaleta con tartar de gamba blanca, mahonesa de piparra y ponzu de tomate
- Cono de algas relleno de tartar de bonito, salsa tártara y cremoso de aguacate

Talaia

Menú Eventos

Aperitivos de pie

- Mini pizzeta de tartar de atún especiado, pesto de tomate seco, burrata y albahaca
- Mini empanadillas fritas de rabo guisado, pico de gallo, cremoso de aguacate y salsa brava
- Mejillones en nuestro escabeche y patatas Du
- Jamón ibérico al corte acompañado de pan cristal y tomate
(suplemento según mercado)
- Pase de ostras al natural con chalota encurtida, salsa Gribiche y dashi acidulado
(suplemento de 24 ostras 120€)

Talaia

Menú Eventos

Primeros Platos

- Vieira ahumada y asada; aguachile de manzana, apio y rúcula, pepino acidulado y tzatziki griego
- Quisquillas atemperadas (4 uds. por pax), escabeche de codorniz, cremoso de zanahoria y vinagreta de miso
- Cigala a la brasa, jugo de cigala al ajillo, yema curada, emulsión de sus corales y vinagreta de naranja
- Carabineros a la espalda con jugo de "Suquet" y ñoquis de patata

Arroces

Gamba, Alcachofa y Rape

Bogavante (con suplemento)

Conejo y Berenjena a la llama

Pato y Setas

Talaia

Menú Eventos

Pescados

- Rape rustido en grasa de jamón, envuelto en polvo de olivada, holandesa de aceituna gordal y colatura de anchoa.
- Rodaballo a la espalda, jugo de tomates verdes, melaza de algas y cremoso de chirivía y napicol
- Carrillera de atún a baja temperatura, jugo de atún atomatado, yogur encominado y aire de shisho

Carnes

- Solomillo de Vaca rustido, patata & berza, zanahoria al brun y jugo de carne
- Paletilla de Cordero asada, pil-pil de coliflor y jugo de su asado
- Magret de Pato asado, mousse de sus interiores, jugo de sus carcasas y reducción de vino dulce

Talaia

Menú Eventos

Postres

- Bizcocho de chocolate crujiente, ganache de chocolate avellanado, mousse de café y chocolate blanco con avellanas caramelizadas
- Soufflé de turrón de Jijona, crema inglesa de Ras el Hanout y helado de ron
- Tarta rusa de almendra Marcona
- Bizcocho de cacao y algarroba, mousse de praliné de nueces Pecán y chocolate especiado, nueces caramelizadas y sopa helada de vainilla de Madagascar

Talaia

Menú Infantil

Entrantes

- Croquetas de Jamón ibérico y leche fresca
- Tequeños venezolanos de queso fresco y nuestra salsa rosa especial
- Mini hamburguesa con queso, acompañada de ketchup, mostaza y mahonesa

Principal

Pollo especiado y crujiente
ó
Fish & chips de Merluza de Burela

Postre

Helado de Vainilla

30€ (Bebida incluida)