

# APERITIVOS<sup>o</sup>



#### COPA BIENVENIDA BÁSICA

8€

Copa de cava Agua mineral

Chips vegetales Grissine de parmesano

30 min. de duración Precio por persona 10% IVA incluido

#### COPA BIENVENIDA STANDARD

14€

Copa de cava Agua mineral

Chips vegetales Grissine de parmesano Cucharita de salmón marinado en casa Bombón de Foie con pistachos

1 h. de duración Precio por persona 10% IVA incluido

## COPA BIENVENIDA PREMIUM

18€

Agua mineral Refrescos Cerveza Bodega según menú escogido

Chips vegetales Grissine de parmesano Cucharita de salmón marinado en casa Bombón de Foie con pistachos



# MENUS

# 

## MENÚ MANA45°

Platos a

Ensaladilla rusa trufada

compartir

Ensalada Maná75°

Croquetas de jamón Ibérico

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Mejillones al vapor

**Plato** 

principal

Arroz de montaña con butifarra negra y costillas de

cerdo confitadas

0

Corvina con puré de patata y zanahoria baby

0

Arroz de verduras de temporada

**Postre** 

Mousse de crema catalana

**Bebidas** 

Vino Blanco – Marieta (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto – Almodí red (D.O. Terra Alta)

Cerveza, refrescos, agua y café







## MENÚ MANA48°

Platos a

Ensaladilla rusa trufada

compartir

Ensalada Maná75º

Croquetas de jamón Ibérico

Tataki de atún, ponzu y Katsuobushi

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Mejillones al vapor

Arroz de marisco del "señorito"

**Postre** 

Mousse de crema catalana

**Bebidas** 

Vino Blanco – Marieta (D.O. Rías Baixas)

Vino Tinto – Almodí red (D.O. Terra Alta)

Cerveza, refrescos, agua y café





# MENÚ MANA52°

Platos a

compartir

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Ensalada de tomate y ventresca de atún

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimch

Mejillones al vapor

**Plato** 

principal

Arroz de pollo y gambas con espárragos verdes

0

Arroz de marisco del "señorito"

0

Meloso de ternera con parmentier y puré de zanahoria

0

Corvina con puré de patata y zanahoria baby

**Postre** 

Brownie de chocolate con cremoso de vainilla

0

Lemon pie con sorbete de mandarina

**Bebidas** 

Vino Blanco – Vinomi (D.O. Penedés)

Vino Tinto – Almodí red (D.O. Terra Alta)

Cerveza, refrescos, agua y café

**52€** 

Precio por persona 10% IVA incluido



# MENÚ MANA56°

#### Copa de cava de bienvenida

Platos a

Tartar salmón al estilo oriental y guacamole

compartir

Croquetas de jamón Ibérico

Buñuelos de bacalao

Mejillones a la marinera

**Plato** 

Merluza en salsa verde

principal

0

Solomillo de ternera con cebolla en texturas

**Postre** 

Brownie de chocolate con cremoso de vainilla

0

Lemon pie con sorbete de mandarina

**Bebidas** 

Vino Blanco – Vinomi (D.O. Penedés)

Vino Tinto – La Montesa (D.O. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua y café

**56€** 

Precio por persona 10% IVA incluido



## MENÚ MANAG3°

#### Copa de cava de bienvenida

Platos a Jamón ibérico y pan con tomate

**compartir** Mejillones a la marinera

Pulpo a la brasa con parmentier de patata

Plato Merluza en salsa verde

principal o

Solomillo de ternera con cebolla en texturas

0

Arroz de pollo y gambas con espárragos verdes

0

Arroz de marisco del con cigalas y almejas

Postre Lemon pie con sorbete de mandarina

0

Trufas de chocolate

Bebidas Vino Blanco – Vinomi (D.O. Penedés)

Vino Tinto – La Montesa (D.O. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua y café

**63€** 

Precio por persona 10% IVA incluido





# MENÚS CÓCTE

M A N Ā <u>75</u>

## MENŪ CŌCTEL 60°

#### Copa de cava de bienvenida

Piezas saladas

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Gambas crujientes con romesco

Tataki de atún al estilo oriental y guacamole

Crujiente de brandada de bacalao

Chupito de cremita de verduritas de temporada

Mini steak tartar

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla rusa trufada

Cochinita pibil con cebolla encurtida

**Showcooking** 

Arroz de marisco del "señorito"

Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja

temperatura

Arroz de verduras de temporada

Piezas dulces

Pastel de boniato

Mini torrija con crema de limón

Brownie de chocolate y avellanas

**Bebidas** 

Vino Blanco – Vinomi (D.O. Penedés)

Vino Tinto – Celistia Tierra (D.O. Costers del Segre)

Cerveza, refrescos y agua

60€



## MENŪ CŌCTEL75°

#### Copa de cava de bienvenida

Piezas saladas

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Ceviche de langostino, leche de tigre y menta

Crujiente de brandada de bacalao

Chupito de cremita de verduritas de temporada

Croquetas de jamón ibérico

Tartar de salmón al estilo oriental con guacamole

Bombón de queso de cabra y mango

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada

Cochinita pibil con cebolla encurtida

Pulpo asado con hummus al pimentón de la Vera

Bombón de foie con pistachos

Roast beef de Waygu al chimichurri

**Showcooking** 

Arroz de marisco con cigalas

Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja

temperatura

Arroz de verduras de temporada

Piezas dulces

Pastel de boniato

Mini torrija con crema de limón

Brownie de chocolate y avellanas

**Bebidas** 

Vino Blanco - Vinomi (D.O. Penedés)

Vino Tinto – Celistia Tierra (D.O. Costers del Segre)

THE PROPERTY OF THE PROPERTY O

Cerveza, refrescos y agua

75€



# BARRA BRA

M A N Ā <u>75</u>

#### BARRA LIBRE BÁSICA

18€

Agua Maná75° con y sin gas Refrescos Cerveza Bodega según menú escogido

2 h. de duración Precio por persona 10% IVA incluido

#### BARRA LIBRE STANDARD

26€

Agua Maná75° con y sin gas Refrescos Cerveza Bodega según menú escogido

Whisky: JB, Four Roses, Ballantines, 100

**Pipers** 

Gin: Bombay Saphire, Tanqueray, Beefeater

Ron: Cacique, Barcelo Añejo, Brugal

Vodka: Absolut, Eristoff

2 h. de duración Precio por persona 10% IVA incluido

#### BARRA LIBRE PREMIUM

34€

Agua Maná75° con y sin gas Refrescos Cerveza Bodega según menú escogido

Whisky: Red Label, Jack Daniels, Dewar's

White Label, Chivas Regal 12

Gin: Nordés, London N°1, Tanqeray N°10 Ron: Bacardi 8, Matusalem 10, Legendario

Vodka: Grey Groose



#### Política de reserva

Para confirmar el evento se hará un deposito del 50%. El importe restante se efectuará 10 días antes del evento. Los depósitos pueden realizarse mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.

#### Política de cancelación

En caso de cancelación, se reembolsará el 50% del total, siempre y cuando, se cancele 10 días antes del evento. Si se cancela entre el periodo de 10 días antes y 72 horas antes del evento, se reembolsará el 25% del total. Después de las 72 horas antes del evento cualquier cancelación tendrá una penalización del 100% del total.

#### Datos de contacto

Contacto: Anna Brasas Email: hola@mana75.es M: +34 683 506 547



# VIVE LA VIDA COMO SIAA HUBIERA UN MANA







