

**COMIDAS | CENAS
DE EMPRESA**

BABBO

BABBO

47€

MENU **ñaM ÑAM**
Navideño

ENTRANTES

BABBO SPRITZ

CROQUETAS DE JAMÓN

**BRIOCHE DE CARRILLERA GALLEGA
CON CREMA DE YEMAS**

**TARTAR DE ATÚN CRUJIENTE DE WONTON
Y ALGA WAKAME**

PRINCIPALES

**SALMÓN CON RISOTTO DE ÉSPARRAGOS
VERDES Y SETAS**

**SECRETO IBÉRICO CON CREMOSO DE PATATA
Y TARTUFATA**

P O S T R E

PANACOTTA DE BAILEYS

**VINO BLANCO:
VIÑA MERCADO
(D.O. RUEDA)**

**VINO TINTO:
MARQUÉS DE VELILLA
(D.O. RIBERA DEL DUERO)**

**AGUA, CAFÉ, PAN INCLUIDOS
WATER, COFFEE, BREAD ARE INCLUDED)**

**CAFÉS
PAN Y ALIOLI /
BEBIDA INCLUIDA:
AGUA, AGUA GAS, CERVEZA DE PRESIÓN**

***Todos los menús serán adaptados para personas celiacas y con intolerancias. (Con previo aviso en la reseerva).**

***Sala exclusiva reservada para grupos mínimo 8PAX - máximo de 35PAX.**

REQUISITOS

- Toda la bebida consumida antes y despues de la comida será cobrada a parte.
- A la hora de aceptación del menú habrá que hacer un ingreso del 30% para formalizar la reserva.
- Si hay algún cambio en el número de comensales.
Avisar con una antelación de tres días.
Si no se hiciera, el importe pactado será el mismo.

***PRECIO MENÚ 1 47 € P.P.**

MENU 2 **¡Tic! ¡Tac !**
llega la cena

TODO PARA COMPARTIR

GRANIZADO DE CAVA

PAN ALIOLI DE ALBAHACA

CROQUETAS DE SOBRASADA CON MIEL PICANTE

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE BRASEADO Y MANGO

**BRIOCHE DE GAMBAS, SALSA TÁRTARA
CON HUEVAS DE WASABI**

CANELÓN DE CARRILLERA

**PULPO SALTEADO, CHUTNEY DE PIÑA,
PATATÓ MALLORQUÍN Y MAYONESA DE AJÍ AMARILLO**

P O S T R E

PANNACOTTA DUBAI

VINO BLANCO: VIÑA MERCADO (D.O. RUEDA)

**VINO TINTO: MARQUÉS DE VELILLA
(D.O. RIBERA DEL DUERO)**

AGUA, CAFÉ, PAN INCLUIDOS

WATER, COFFEE, BREAD ARE INCLUDED

CAFÉS
PAN Y ALIOLI / BEBIDA INCLUIDA:
AGUA, AGUA GAS, CERVEZA DE PRESIÓN

***Todos los menús serán adaptados para personas celiacas y con intolerancias. (Con previo aviso en la reseerva).**

***Sala exclusiva reservada para grupos mínimo 8PAX - máximo de 35PAX.**

REQUISITOS

- Toda la bebida consumida antes y despues de la comida será cobrada a parte.
- A la hora de aceptación del menú habrá que hacer un ingreso del 30% para formalizar la reserva.
- Si hay algún cambio en el número de comensales.
Avisar con una antelación de tres días.
Si no se hiciera, el importe pactado será el mismo.

***PRECIO MENÚ 2 44 € P.P.**
