

Sargantana Restaurant les propone varios menús para sus comidas de empresa, grupos o negocios. Si lo desean pueden confeccionar su propio menú consultando bodega y composición. Todos estos menús son servidos para mesas de más de 15 comensales, par aun número inferior consultar.

En el caso de que algún comensal **no pueda tomar** alguno de los ingredientes o de los platos por problemas de salud (alergias, problemas estomacales) o simplemente por cuestión de gusto, se le elaborará un plato de iguales características eliminando dicho producto.

Disponemos de cualquier **material de apoyo** que puedan necesitar para su reunión (proyector, ordenadores, karaoke, etc.) así como de **animación musical**, magos o **animadores infantiles**, **decoración** floral, mantelería de gala o gabinete de decoración.

Para la confirmación de la reserva es **Imprescindible** la entrega en depósito del **45% del total de la factura**.

Estos precios son válidos hasta el 29 de febrero de 2012.*

*La empresa se reserva el derecho de modificar estos menús en base a disponibilidad de productos en el mercado o precios del mismo

Menú Gecko

Entradas a compartir

Ensalada de Canónigos, Queso Fresco y Nueces con Vinagreta de Miel

Revuelto de Morcilla y Manzana

Wok de Verduras y Maíz al Curry

Solomillo Ibérico con Ragú de Setas y Patata a la Trufa

o

Lenguado al Limón

Surtido de postres

Bodega

Abadía D'Arcis Macabeo D.O. Utiel Requena

Abadía D'Arcis D.O. Utiel Requena

Cervezas, cafés, infusiones y aguas

PRECIO POR COMENSAL: 35 €
8% IVA INCLUIDO

Menú Fardatxo

Entradas a compartir

Ensalada de Mango y Chocolate al Cava

Gambas al Ajillo con Huevo y Papas Paja

Chipirones con Catalana de Foie

Carré de Cordero con Hinojo, Patata Trufada y Pimiento

o

Atún con Fondée de Provolone

Surtido de postres

Bodega

Abadía D'Arcis Macabeo D.O. Utiel Requena

Abadía D'Arcis D.O. Utiel Requena

Cervezas, cafés, infusiones y aguas

PRECIO POR COMENSAL: 40 €
8% IVA INCLUIDO

Menú Andragò

Entradas a compartir

Jamón Ibérico y Queso de Oveja al Romero

Carpaccio de Buey con Ensalada Verde, Nueces y Jugo de Parmesano

Hojaldre de Foie y Hongos

Calamar de Playa con Coco y Soja

Buey con Papas a las Finas Hierbas

o

Rape con falso Pilpil

Surtido de postres

Bodega

Vera de Estenas *Macabeo y Chardonnay* D.O. Utiel Requena

Bodega Pirineos Crianza *Merlot y Cabernet Sauvignon* D.O. Somontano

Puig Munt's *Brut Reserva Macabeo, Xarel.lo y Parelada* D.O. Cava

Cervezas, cafés, infusiones y aguas

PRECIO POR COMENSAL: 45 €
8% IVA INCLUIDO