

MAÑANAS

Café, té, infusiones ilimitadas

Agua y zumos de frutas

Mini croissants

Mini muffins

Pintxo de Tortilla de patatas

Barritas de granola con semillas y pasas

12,50€ / pers.

IVA incluido

TARDES

Café, té, infusiones ilimitadas

Agua y zumos de frutas

Brioche de salmón ahumado con pepinillos

Croissant de jamón y queso

Mini empanadillas

Macedonia de frutas

15€ / pers.

IVA incluido

EXTRAS

Mini croissant / mini napolitana de chocolate / rollito de pasas / mini donuts / mini muffin: +2€

Macedonia / Yogur con granola / Tostada de aguacate con semillas: +3€

*Tener en cuenta que no todos los ingredientes aparecen en las descripciones del menú.

Si tenéis alguna alergia alimentaria, por favor, avisar con antelación al equipo de Meeting & Events.

Coffee Break



ESTÁNDAR

35€ / pers.

IVA incluido

- Pintxo de Gilda
- Ensaladilla rusa con anchoa "salanort"
- Brioche de salmón ahumado con pepinillos
- Berenjena marinada con salsa miso y miel crujiente
- Croquetas artesanas de jamón Ibérico
- Brownie casero de chocolate con salsa 'intxaursalsa'
- Incluimos refrescos, cerveza, vino blanco y tinto de la casa y agua

EXTENSO

45€ / pers.

IVA incluido

- Pintxo de Gilda
- Ensaladilla rusa con anchoa "salanort"
- Tartar de bacalao con tomate confitado
- Mini sandwich de queso y trufa
- Pulpo con ajoblanco y aceite de cebollino
- Croquetas artesanas de jamón Ibérico
- Gambas en tempura con salsa picante
- Mus de tarta de queso con culis de frutas
- Selección variada de macarons
- Incluimos refrescos, cerveza, vino blanco y tinto de la casa y agua

EXTRAS

Bocado: +4,5€

Tiradito de lubina con verduritas / Bao de panceta de cerdo glaseada con salsa de sésamo / Variedad mixta de croquetas (setas, txipirones, cocido) / Palitos fritos de mozzarella vegana / Gyozas fritas con mayonesa gochujang

*Tener en cuenta que no todos los ingredientes aparecen en las descripciones del menú.
Si tenéis alguna alergia alimentaria, por favor, avisar con antelación al equipo de Meeting & Events.

Opciones Cóctel



BÁSICO

30€ / pers.

IVA incluido

Primer plato:

- Puerros confitados, ajoblanco de anacardos y aceite de cebollino

Segundo Plato (uno a elegir de antemano):

- Pescado del día, verduras salteadas y aliño de hierbas frescas
- Paletilla de cerdo con parmentier de patata ahumada

Postre:

- Brownie de chocolate casero con salsa “intxaursalsa” sauce

Incluimos 1 bebida (refresco, copa de vino o cerveza), servicio de pan, agua y café/té

PARA COMPARTIR

38€ / pers.

IVA incluido

Al centro a compartir:

- Ensaladilla rusa con anchoa “salanort”
- Berenjena marinada con miso y miel crujiente
- Totopos con guacamole y queso

Plato Individual (uno a elegir de antemano):

- Merluza en salsa verde con verduritas al horno
- Terrina de brisket estofada con puré de chirivía

Postre

- Mousse de tarta de queso con culis de fruta

Incluimos 1 bebida (refresco, copa de vino o cerveza), servicio de pan, agua y café/té

*Tener en cuenta que no todos los ingredientes aparecen en las descripciones del menú.

Si tenéis alguna alergia alimentaria, por favor, avisar con antelación al equipo de Meeting & Events.

Menú Grupo



EJECUTIVO

47€ / pers.

IVA incluido

- Aperitivo de la casa

Primer Plato:

- Risotto de alcachofas, granos de mostaza encurtidos y avellanas tostadas

Segundo Plato (uno a elegir de antemano):

- Bacalao confitado al pil pil con piperrada
- Tagliata de Secreto Ibérico con patatas asadas al limón

Postre:

- Brownie de chocolate casero con salsa “intxaursalsa”

Incluimos bebidas (refrescos, vino de la casa o cerveza), servicio de pan, agua y café/té

EVENTOS

66€ / pers.

IVA incluido

- Aperitivo: Croqueta artesana de Jamón Ibérico

Primer Plato:

- Crepe de gambas y puerros, bisque y puré de limón ahumado

Segundo Plato (uno a elegir de antemano):

- Pulpo asado con parmentier de patata, paprika y migas crujientes
- Paletilla de cordero con ensalada de cítricos y semillas

Postre:

- Tarta de lima

Incluimos bebidas (refrescos, vino de la casa o cerveza), servicio de pan, agua y café/té

*Tener en cuenta que no todos los ingredientes aparecen en las descripciones del menú.
Si tenéis alguna alergia alimentaria, por favor, avisar con antelación al equipo de Meeting & Events.

Menú Especial



MORNING

Unlimited coffee and tea options
Water and juice selection
Mini croissant
Mini muffin
Spanish potato omelette toast
Energy bar, granola, seeds and raisins

12,50€ / pp

VAT included

AFTERNOON

Unlimited coffee and tea options
Water and juice selection
Smoked salmon and pickles brioche
Roasted ham and cheese croissant
“Mini empanadilla”
Mixed fruits bowl

15€ / pp

VAT included

EXTRAS

Mini croissant / mini pan au chocolat / raisin roll / mini donuts / mini muffin +2.00 €/item
Fruit salad / Yogurt and granola / Avocado and seeds toast +3.00 €/item

*Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions.
If you have any food allergies, please let the Meeting & Events team know in advance.

Coffee Break



STANDARD

35€ / pp

VAT included

- Traditional “Gilda”
- Russian salad with “salanort” anchovy
- Smoked salmon and pickles brioche
- Crunchy fried eggplant with miso and honey sauce
- Iberian ham croquette
- Homemade brownie with “intxaursalsa” sauce
- Includes house drinks choices, soft drinks and water

EXTENDED

45€ / pp

VAT included

- Traditional “Gilda”
- Russian salad with “salanort” anchovy
- Smoked cod tartar, confit tomato
- Cheese and truffle mini sandwich
- Octopus with “ajoblanco” and chives oil
- Iberian ham croquette
- Crunchy prawns with spiced sauce
- Cheesecake mousse with fruit culis
- Macarons
- Includes house drinks choices, soft drinks and water

EXTRAS

+4,5€/bite

Seabass tiradito with pickled vegetables / Bao bun with glazed pork belly and sesame sauce / Mixed croquette plate (mushrooms, squid, beef stew) / Vegan mozzarella fried sticks / Fried gyozas with gochujang mayonnaise

*Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions.
If you have any food allergies, please let the Meeting & Events team know in advance.

Cocktail Options



BASIC

30€ / pp

VAT included

First Course:

- Confit leeks, cashew ajoblanco and chives oil

Second Course (to choose one in advance):

- Fish of the day, stir fry vegetables and fresh herbs dressing
- Sous-vide pork shoulder with smoked potato parmentier

Dessert:

- Homemade brownie with “intxaursalsa” sauce

Includes one drink, water, coffee or tea and bread service

SHARING TABLE

38€ / pp

VAT included

To share:

- Russian salad with “salanort” anchovy
- Crunchy fried eggplant, miso and honey sauce
- Guacamole, totopo and cheese sauce

Main Course (to choose one in advance):

- Hake with baked tubers and green sauce
- Stewed brisket terrine, parsnip purée

Dessert:

- Cheesecake mousse with fruit culis

Includes one drink, water, coffee or tea and bread service

*Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions.

If you have any food allergies, please let the Meeting & Events team know in advance.

Group Menu



EXECUTIVE

47€ / pers.

VAT included

- House appetizer

First Course:

- Sunchoke risotto with pickled mustard seeds and toasted hazelnuts

Second Course (to choose one in advance):

- Confit cod with “piperrada and pilpil sauce”
- Iberian “Secreto” tagliata, lemon baked potatoes

Dessert:

- Homemade brownie with “intxaursalsa” sauce

Includes house drinks choices, soft drinks, water, coffee/tea and bread service

EVENT

66€ / pers.

VAT included

Appetizer:

- Iberian Ham Croquette

First Course:

- Prawn and leek crepe, bisque and smoked lemon purée

Second Course (to choose one in advance):

- Baked octopus, smoked potato parmentier
- Lamb shoulder with citrus and seeds salad

Dessert:

- Keylime pie

Includes house drinks choices, soft drinks, water, coffee/tea and bread service

*Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions.
If you have any food allergies, please let the Meeting & Events team know in advance.

Special Menu

