

BUSINESS MENU - ELIGE TU MENÚ

(Elección del mismo menú para todo el grupo)

MENÚ 1

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao, cordón de tinta de calamar
Solomillo de cerdo asado al estragón, patatas risoladas y verduritas
Pudín con nata

MENÚ 2

Ensalada de la huerta con tiras de pollo fritas, vinagreta de miel de romero y mostaza
Lomo de perca sobre láminas de patata, vinagreta de tomate y albahaca
Tarta selva negra

MENÚ 3

Puntalette a la marinera
Ternera rellena con puré trufado y cebolla caramelizada
Arroz con leche

MENÚ 4

Ensalada TRYP con mozzarella
Salmón al horno sobre teppanyaki de verduras y aceite de cilantro
Mousse de avellana y nube de nata

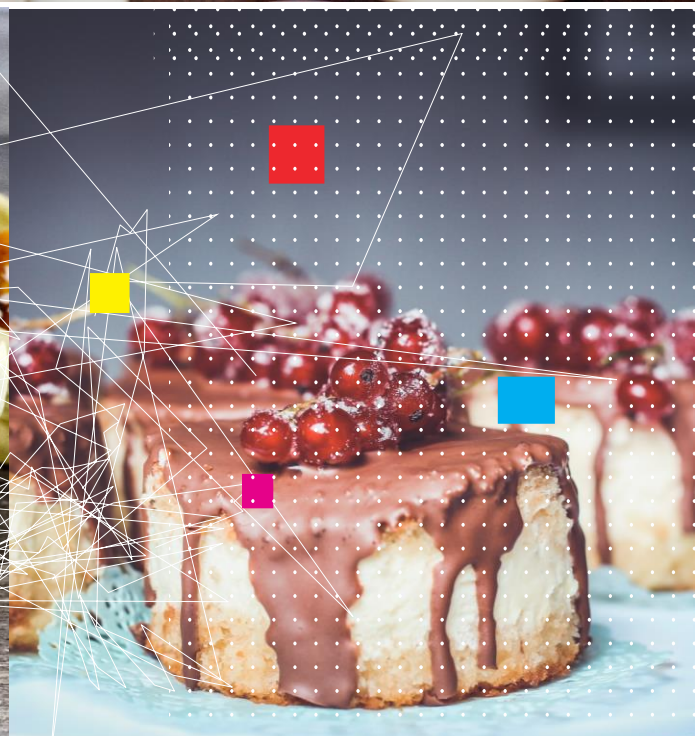
MENÚ 5

Milhoja de verduras a la parrilla, coulis de trigueros
Pollo campero al aroma de miel y limón, patatas panadera
Natillas de vainilla, galleta y canela

MENÚ 6

Canutillos de trigo y boloñesa, salsa piquillo
Tacón de atún en chanfaina, patatas especiadas
Macedonia de frutas

Bodega: Vino de la casa, agua mineral, café o infusión



BUSINESS MENU - ELIGE TU MENÚ

(Elección del mismo menú para todo el grupo)



MENÚ 1

Mixto de lechugas, verduras y chipirones con vinagreta de encurtidos
Secreto ibérico a la parrilla con patatas panadera, tomate asado y reducción Málaga Virgen
Leche frita sobre sopa de frutos rojos

MENÚ 2

Ensalada de quinoa con vinagreta de lima y láminas de mojama de atún
Carrilleras de ternera confitada al vino, ragú de setas y patata al pimentón
Bizcochos borrachos con helado de vainilla

MENÚ 3

Crema de carabineros con ragú de mejillones
Entrecote de ternera a la parrilla con patatas a la panadera y pimiento verde frito
Tarta San Marcos

MENÚ 4

Selección de verduras a la parrilla, cristales de sal maldon y óleo de cilantro
Merluza con lechuga de mar en su jugo
Tarta de frutas

MENÚ 5

Lasaña ibérica gratinada al parmesano
Supremas de emperador a la donostiarra
Biscuit de vainilla con chocolate caliente

MENÚ 6

Corona de arroz con mixto de setas y salsa de ñoras
Dorada al horno con fritada de ajo y guindilla
Semifrío de chocolate y naranja

Bodega: Vino de la casa, agua mineral, café o infusión

GALA MENU - ELIGE TU MENÚ

MENÚ 1

Al centro a compartir

Pizarra de ibéricos

(Chorizo, lomo, salchichón, jamón y queso D.O Manchego)



Brotos de lechugas, láminas de tomate con juliana de ahumados y vinagreta de encurtidos



Elegir previamente entre:

Carrilleras de ternera al Pedro Ximénez, ragú de setas y castañas, tatin de patata y bacon

O

Salmón al horno con velouté de puerro y juliana de verduras



Lingote de arroz con leche sobre crujiente de chocolate
Vino blanco, tinto, agua mineral, café o infusión



GALA MENU - ELIGE TU MENÚ

MENÚ 2

Al centro a compartir

Surtido de tostas

Tomate kumato con boquerones en vinagre, surimi de bacalao con salsa marisquera, brotes de lechugas aderezadas con miel mostaza y carpaccio de ternera)



Pimientos del piquillo rellenos de marisco



Elegir previamente entre:

Entrecote de ternera de Ávila a la parrilla con patatas panadera y tomate grillé

O

Merluza de pincho en su jugo, con lechuga de mar y almejas



Tarta Sacher

Vino blanco, tinto, agua mineral, café o infusión



GALA MENU - ELIGE TU MENÚ

MENÚ 3

Al centro a compartir

Pizarra de quesos

(Idiazabal, Camembert, Emmental y Manchego)

Croquetas de chipirón y piquillo con atún



Ensalada de salmón ahumado con palmitos y aguacate



Elegir previamente entre:

Cochinillo asado al estilo segoviano con sus patatitas
y pimiento

O

Bacalao con pil pil de romero sobre teppanyaki de verduras



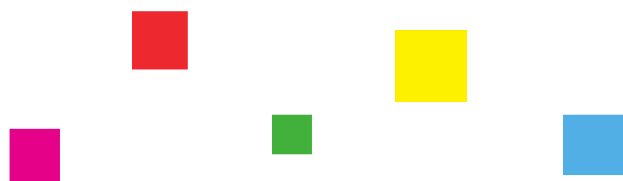
Tartaleta de miel

Vino blanco, tinto, agua mineral, café o infusión





POWERED BY
THE CITY™



**ESTAMOS
A TU DISPOSICIÓN**

Departamento CCI

949 20 93 02 / 949 20 93 09

tryp.guadalajara.comercial@melia.com

