
MENÚS para
GRUPOS y EMPRESAS

2019



BONHOMÍA
RESTAURANTE Y TAPAS

MENÚ 1

33€ + 10% I.V.A.

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

- BOMBONES DE FOIE Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- SALMOREJO DE REMOLACHA CON GUARNICIÓN DE QUESO RESERVA DE OVEJA EN ACEITE DE OLIVA
- TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y MAHONESA DE AJO NEGRO

PRIMER PLATO

- CREMA DE COLIFLORES Y ALBAHACA

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- COGOTES DE MERLUZA DE PINCHO EN SALSAS VERDES
- CARRILERA IBÉRICA AL CABRALES

POSTRE

- CANACHE DE CHOCOLATE NEGRO, MIEL, PLÁTANOS Y NUECES SOBRE BIZCOCHO BROWNIE Y SALSAS DE CHOCOLATE BLANCO

MENÚ 2

38€ + 10% I.V.A.

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O.
- CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
- MORCILLA DE ARROZ EN SAQUITOS

PRIMER PLATO

- SOPA DE RAPE Y ALMENDRAS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- CORVINA A LA ROTEÑA
- SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSAS DE CIRUELAS Y PASAS

POSTRE

- MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON FLAN DE NARANJA

MENÚ 3 (ESPECIAL VEGANOS)

33€ + 10% I.V.A.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- FALSO QUESO EN TOSTAS CON TOFU
- SALMOREJO DE REMOLACHA
- DIPEO DE GUACAMOLE

PRIMER PLATO

- CREMA DE BOLETUS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- LENTEJAS AL CURRY
- PAELLA DE VERDURAS

POSTRE

- MOUSSE DE CAFÉ VEGANO



MENÚ 4

40€ + 10% I.V.A.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- QUESADILLAS VARIADAS
- PULPO A LA GALLEGA SOBRE CREMA DE PATATAS Y ACEITE AL PIMENTÓN
- CARPACCIO DE BUEY

PRIMER PLATO

- MILHOJAS DE FOIE DE OCA Y FRESAS CON VINAGRETA DE MAÍZ TOSTADO Y NARANJA

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- ATÚN EN SALSA DE BOLETUS
- LAGARTITOS DE IBÉRICO EN SALSA DE TORTA DEL CASAR

POSTRE

- MOUSSE DE YOGUR GRIEGO CON NÚCLEO Y BASE DE GALLETA DE NARANJA

MENÚ 5 (DEL MAR)

55€ + 10% I.V.A.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- ENSALADA DE BURRATA, TOMATE Y ANCHOAS IMPERIALES
- LANGOSTINOS DE SANLÚCAR COCIDOS
- GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS

PRIMER PLATO

- CREMA DE CARABINEROS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- CAZUELA MARINERA DE ALMEJAS Y RAPE
- CREPÉS DE IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

POSTRE

- NIDO: HUEVOS DE PANACOTTA CON YEMA DE MANGO

BEBIDAS

- CERVEZAS Y REFRESCOS
- VINO BLANCO SECO OROFIEL
- VINO FRIZZANTE 5.5
- MANZANILLA DE SANLÚCAR “LA GOYA”
- FINO “TÍO PEPE”
- VINO TINTO ONTAÑÓN CRIANZA RIOJA D.O.
- VINO RIBERA DEL DUERO YLLERA
- CAFÉ

NOTA: LAS BEBIDAS EN BARRA DURANTE LA ESPERA NO ESTÁN INCLUIDAS

Reservas en hola@bonhomiasevilla.com
Teléf.: 674 615 518

