

COMPLEJO PARÍS

Eventos & Alojamiento



www.complejoparis.com

COMO SIEMPRE, PENSANDO EN TI....

...Y que, próximamente llegan las Navidades, trayendo de la mano sus tradicionales comidas o cenas de empresa, asociaciones, familia, amigos o simplemente algo especial.

Complejo París te ofrece una serie de menús elaborados para celebrar como se merecen estas fechas tan emotivas, pudiendo personalizar cualquiera de nuestros menús a tu medida.

Para finalizar, disfruta con los tuyos en nuestra discoteca Paradis (Sujeto a disponibilidad)

No lo dudes, no sólo será divertido, sino también único.

¡Felices Fiestas!

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 11

APERITIVO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PERSONAS)

Ensalada templada de patata ali oli,
pimientos asados y ventresca
Surtido de ibéricos con sus picos
Fideua de marisco
Zamburiñas gratinadas

SORBETE

CARNES

Solomillo ibérico albardado
con crudité de verduras, patata trufada
y salsa de frambuesa

o

PESCADOS

Lomo de merluza
en salsa parisién de almejas y gambas

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,
Aguas minerales

Precio: 35,00 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 12

APERITIVO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PERSONAS)

Ensalada de foie, jamón de pato y mango
con vinagreta de fresa y PX

Langostinos cocidos al estilo tradicional

Pastel de cabracho

Surtido de ibéricos con sus picos

SORBETE

CARNES

Jarrete de lechal asado
al estilo de Castilla y patata panadera

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,

Aguas minerales

Precio: 38,00 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 13

APERITIVO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE ENTRANTES AL CENTRO

(PARA 4 PERSONAS)

Surtido de ibéricos con sus picos

Espárragos trigueros a la plancha

Almejas a la marinera

Gamba blanca a la plancha

SORBETE

CARNES

Solomillo de ternera

con crudité de verduras, patata trufada
y salsa de Oporto

o

PESCADOS

Lomo de bacalao fresco gratinado

sobre pisto de berenjena y tomatitos de la huerta

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,

Aguas minerales

Precio: 46,00 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



APERITIVO INDIVIDUAL

CREMA DE BOGAVANTE

con picadillo de langostinos

ENSALADA DE FOIE Y JAMÓN DE PATO

con mango y vinagreta de fresa y PX

VIEIRA RELLENA GRATINADA

SORBETE

CARNES

Carrillada ibérica glaseada al vino tinto
sobre puré de patata y crudité de verduras

MENÚ 14

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,
Aguas minerales

Precio: 43,25 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 15

APERITIVO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PERSONAS)

Surtido de ibéricos con sus picos
Ensalada de queso de búfala, tomate, jamón
ibérico y vinagreta de albahaca
Pulpo a la gallega
Lingote de foie al PX

SORBETE

CARNES

Pierna o paletilla de lechal asada
al estilo de Castilla
con atadillo de trigueros y patata panadera

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,
Aguas minerales

Precio: 45,00 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 16

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Niguirí de salmón ahumado

Cucharitas de queso con dulce de membrillo

Asadillo de pimientos con ventresca

Tostas de queso de cabra con mermelada de fresa

Tostas de cebollino con queso gratinado

Tostas de morcilla con queso fundido

Huevos de codorniz sobre pisto manchego

Croquetas artesanas de jamón

Brochetas de langostinos al estilo oriental

Tortilla de camarones

Brochetas de pollo y verduras con salsa teri-yaki

Mini pizzas

Fideua de marisco

Tabla de embutidos ibéricos

Pulpo a la gallega sobre crema fina de patata

Zamburiñas con toque cítrico

Sobres de marisco crujiente

PESCADOS

Lomo de merluza
en salsa parisién de almejas y gambas

SORBETE

CARNES

Solomillo de ternera
con crudité de verduras, patata trufada
y salsa de Oporto

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,

Aguas minerales

MÍNIMO 80 PERSONAS

Precio: 49,50 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



CREMA DE BOGAVANTE

LOMO DE BACALAO FRESCO

GRATINADO

sobre pisto de berenjena
y tomatitos de la huerta

CARNES

Carrillada ibérica glaseada al vino tinto
sobre puré de patata y crudité de verduras

MENÚ 17

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,

Aguas minerales

Precio: 36,00 € IVA incl.