

COMPLEJO PARÍS

Eventos & Alojamiento



*Cenas
de
empresa...*

Aniversarios...

*Reuniones
de
amigos...*

*Eventos
familiares...*



*...O
simplemente
algo especial*



*COMPLEJO
París*

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)

Surtido de ibéricos con sus picos
Ensalada templada de patata ali oli,
pimientos asados y ventresca
Virutas de foie al Pedro Ximénez
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

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,
Agua mineral

Precio: 36,00 € IVA incl.

COMPLEJO PARÍS



MENÚ 12

APERITIVO INDIVIDUAL

SELECCIÓN DE ENTRANTES AL CENTRO (PARA 4 PERSONAS)

Surtido de ibéricos con sus picos
Langostinos cocidos al estilo tradicional
Ensalada de foie y jamón de pato
con vinagreta de mango y PX
Pulpo braseado sobre crema de patata

SORBETE

CARNES

Cordero deshuesado a baja temperatura sobre
puré casero de patata con salsa de Sitake al PX

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: 40,50 € 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



MENÚ 14

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 braseado sobre crema de patata

Virutas de foie al Pedro Ximénez

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 15

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Cucharitas de manzana caramelizada con foie y Pedro Ximénez
- Cucharitas de queso con dulce de membrillo
- Asadillo de pimientos con ventresca
- Bombones de queso de cabra relleno de fresa
- Tostas de pastel de cabracho con ali-oli
- Tostas de cebollino con queso gratinado
- Tostas de morcilla con queso fundido
- Huevos de codorniz sobre pisto
- 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

SORBETE

CARNES

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

MENÚ 16

REPOSTERÍA

Postre artesano

CAFÉ O INFUSIÓN

LICORES

DULCES NAVIDEÑOS

ESPUMOSO

BODEGA

Blanco

Tinto

BEBIDAS

Refrescos, Cervezas,

Aguas minerales

Precio: 36,75 € IVA incl.