

Mamis *especiales*

para grupos

En esta casa, cada plato cuenta una historia: desde la del agricultor que cuida la tierra, pasando por la del ganadero que respeta sus ritmos y nuestra elaboración que se basa en ponerle mimo y cuidado a cada una de nuestras recetas.

Apostamos por la temporada, la cercanía y el valor real de cada producto. Aquí se viene a comer sin atajos y con honestidad.

Porque lo bien hecho se nota desde el primer bocado.

α
MERCADO
DE IBIZA

MOMI

Número 01

especial

PARA COMPARTIR

Tomates Raf con Ventresca de Atún, Puntas de Trigueros y Arándanos
Tempura Melosa de Langostinos Ligeramente Picante
Boletus Edulis de Temporada con Yema de Huevo de Caserío
Tortilla de Patatas con Cebolla y Huevo de Caserío
Arroz “Molino Roca” Meloso con Pollo de Corral
Lomo Bajo de Vaca Madurada a la Parrilla con su
Guarnición de Patatas Fritas y Pimientos Confitados

POSTRE

Degustación de Postres Hechos en Casa

BEBIDA

Botella de Vino "Tres Olmos"
Verdejo (D.O Rueda)
Botella de Vino "Usarralde Rioja"
Tempranillo (D.O. Rioja)

Por cada 5 personas

Soft drinks y Mahou de Barril

45€/persona
IVA incluido

Mercado

Número 02

especial

PARA COMPARTIR

Tomates Raf con Ventresca de Atún, Puntas de Trigueros y Arándanos
Boletus Edulis de Temporada con Yema de Huevo de Caserío
Tortilla de Patatas Trufada con Huevos de Caserío
Bocartes del Cantábrico con Mayo de Lima Limón
Croquetas Melosas de Ibérico de Bellota

SEGUNDOS *A elegir 1 por persona*

Lomo Bajo de Vaca Madurada a la Parrilla
Steak Tartar de Lomo Bajo de Vaca Madurado
con su Aliño Clásico y Yema de Huevo de Caserío
Chipirones de Anzuelo con Panceta Confitada
Cola de Rape a la Plancha con Suave Bilbaína

POSTRE

Degustación de Postres Hechos en Casa

BEBIDA

Botella de Vino "Tres Olmos"
Verdejo (D.O Rueda)
Botella de Vino "Usarralde Rioja"
Tempranillo (D.O. Rioja)

Por cada 5 personas

Soft drinks y Mahou de Barril

55€/persona
IVA incluido

MOMI

Número 03

especial

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Cristal y Tomate Rallado
Matrimonio de Boquerón y Anchoa de Santoña con Mayo de Aceituna
Aguacate Braseado con Pico de Gallo, Queso Feta y Pesto de Albahaca
Tempura Melosa de Langostinos Ligeramente Picante
Alcachofa Confitada a la Plancha y Flor de Sal

SEGUNDOS *A elegir 1 por persona*

Lomo Bajo de Vaca Madurada a la Parrilla
Pluma Ibérica 100% de Bellota con Puré de Berenjena Ahumada
Chipirones de Anzuelo con Panceta Confitada
Cola de Rape a la Plancha con Suave Bilbaína

POSTRE

Degustación de Postres Hechos en Casa

BEBIDA

Botella de Vino "Tres Olmos"
Verdejo (D.O Rueda)
Botella de Vino "Usarralde Rioja"
Tempranillo (D.O. Rioja)

Por cada 5 personas

Soft drinks y Mahou de Barril

60€/persona
IVA incluido

Gracias

Condiciones de reserva y Política de cancelación

01

Para la formalización de las reservas será necesario el pago del 50% del menú en el momento de la contratación según acuerdo con el restaurante.

02

Los menús incluyen las bebidas que se consuman durante la duración de los pases, por lo que cualquier consumición realizada antes o después será cobrada aparte.

03

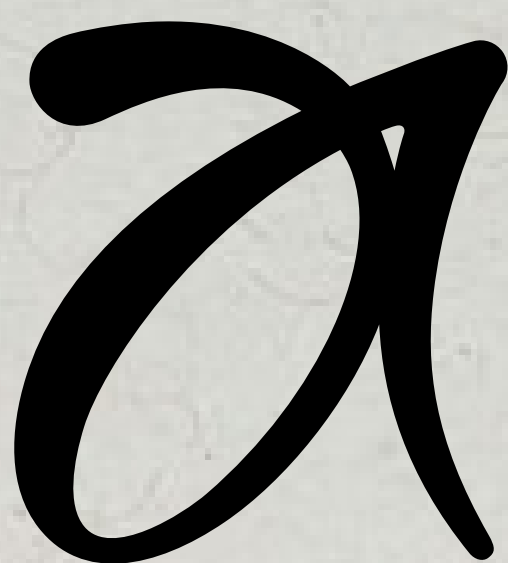
Para cancelaciones o modificaciones de las reservas se manejará un plazo mínimo de 7 días. Toda la modificación o cancelación ejecutada fuera del plazo establecido supondrá la pérdida del pago anticipado de la reserva.

04

Las circunstancias especiales como alergias, intolerancias y otros problemas alimentarios se deberán notificar en un plazo mínimo de 7 días con el fin de poder realizar las adaptaciones necesarias.

05

El pago del 50% restante se abonará al finalizar el evento.



MERCADO
DE IBIZA