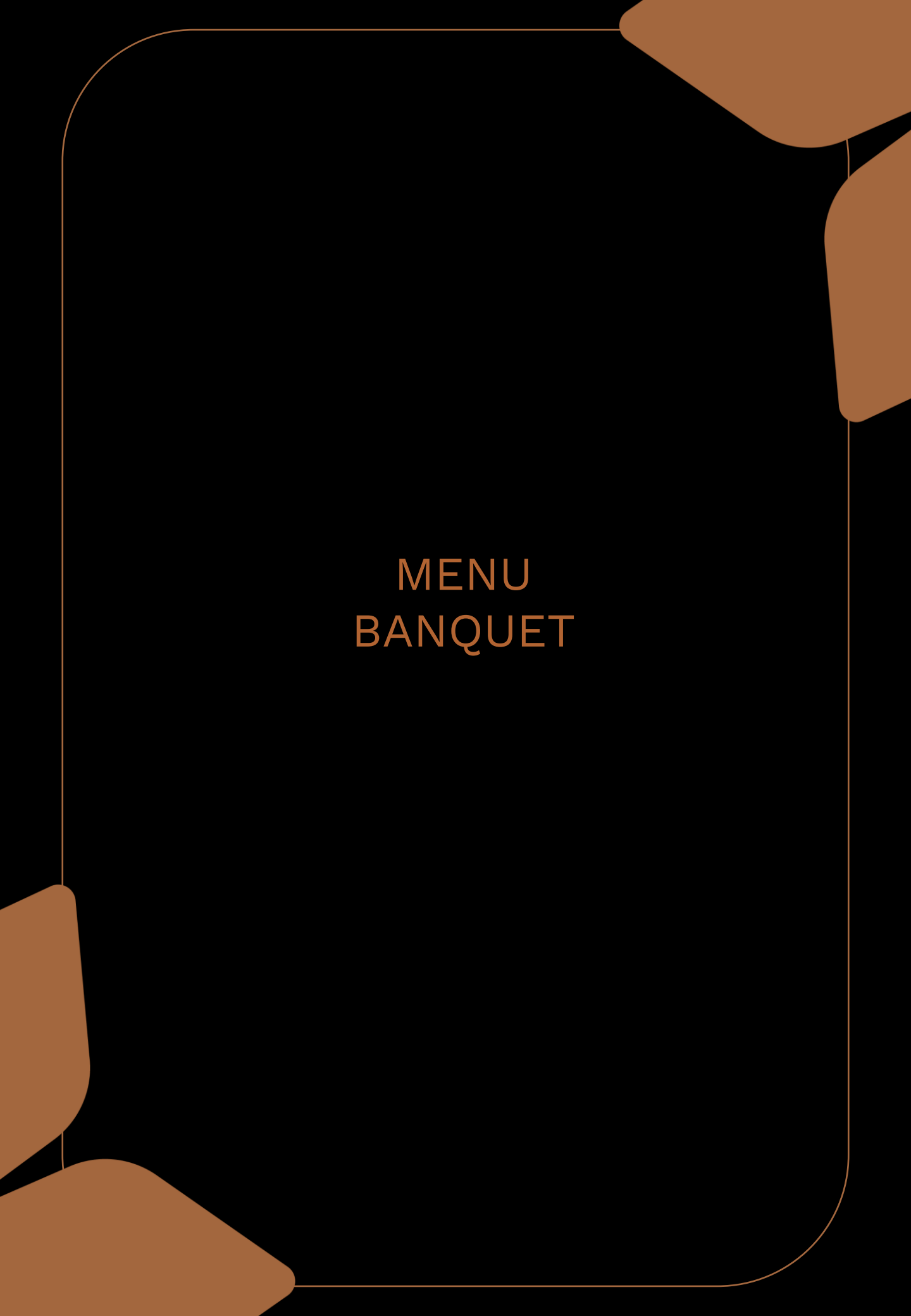


The image shows the cover of a menu titled "MENU BANQUET". The background is a solid dark color. A thin, light-colored line forms a rounded rectangular border around the central text area. In the corners, there are large, overlapping, light-colored geometric shapes that resemble stylized leaves or petals. The text "MENU" is positioned above "BANQUET", both in a light-colored, uppercase, sans-serif font.

MENU BANQUET

MENU BANQUET N°1

APÉRITIF

Jambon ibérique de bellota, pain cristal et tomate
de saison
Plateau de fromages artisanaux
Taco de poulet à l'aji

ENTRÉES (À PERTAGER)

Salade d'avocats grillés, tomate confite et fromage
frais
Coca de foie micuit, anchois et aubergine rôtie au
miel et citron
"Salade russe" de saumon gravlax avec "terre" de
basilic

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

Échine de porc ibérique avec garniture

Morue au pil pil d'ail noir

Riz au bœuf maturé et champignons

DESSERT

Gâteau au fromage cuit au four avec sorbet aux
fruits rouges

BOISSONS INCLUSES

Sélection de vins UNNIC
Eau, sodas, bière
Café

PVP: 79 €/
personne
(IGI inclus)

MENÚ BANQUET N°2

APÉRITIFS

Jambon ibérique de bellota, pain cristal et tomate
de saison

Plateau de fromages artisanaux

Beignets de morue au pil pi

ENTRÉES (À PARTAGER)

Feuilles de chêne avec fromage de chèvre au
paprika, fruits rouges et pâte de coing
Coca fraîche de sardine avec fromage à la crème,
miel, pomme verte, mangue et concombre
Tartare de thon avec brocoli frit

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

Cannelloni de pot-au-feu aux champignons et
truffe

Bar rôti sur peau avec ratatouille

Riz "a banda" aux crevettes de la criée de
Tarragone

DESSERT

Chocolat au praliné de noisette et caramelle

BOISSONS INCLUSES

Sélection de vins UNNIC

Eau, sodas, bière

Café

PVP: 89 €/
personne
(IGI inclus)

MENU BANQUET N°3

APÉRITIFS

Jambon ibérique de bellota, pain cristal et tomate de saison

Plateau de fromages artisanaux

Huîtres Guillardreau n°2 nature

ENTRÉES (À PERTAGER)

Salade de magret de canard fumé avec mâche et vinaigrette à l'orange

Millefeuille de foie micuit et pâte de coing, "terre" d'amande et gingembre avec réduction de PX

Tartare de saumon

Poulpe grillé avec "quinotto" et émulsion de son jus

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

Filet de bœuf grillé avec garniture

Turbot grillé avec sauce romesco et légumes sautés

Riz à la bière brune andorrane et lapin

DESSERT

Cheesecake à la Nutella

BOISSONS INCLUSES

Sélection de vins UNNIC

Eau, sodas, bière

Café

PRIX: 99 €/
personne
(IGI inclus)

info@unnicandorra.com
+376 747 847