NASTASE GASTROBAR

MENÚ DE EMPRESA

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DELUXE

Una celebración especial merece una experiencia culinaria a su altura.

En Nastase Gastrobar hemos diseñado un exclusivo menú degustación que invita a descubrir una cuidada armonía de sabores, aromas y texturas.

Cinco entrantes individuales, servidos de forma sucesiva, dan comienzo a este recorrido gastronómico.

A continuación, se servirán dos platos principales, ambos incluidos en la experiencia.

El broche final será un delicado postre, acompañado de una selección de vinos incluida en el menú.

Una propuesta pensada para compartir momentos inolvidables alrededor de la mesa.

El arte de celebrar, el placer de degustar

NASTASE GASTROBAR

MENÚ DEGUSTACIÓN DELUXE

CINCO ENTRANTES INDIVIDUALES

Carpaccio de bacalao

Con fresas, salsa de arándanos y garnacha

Fettuccine a la Nastase

Con secreto ibérico

Pulpo a la brasa

Sobre parmentier al pimentón de la Vera

Escalopines de foie

Con compota de mango y jengibre

Zamburiñas

Con refrito ligeramente picante

DOS PLATOS PRINCIPALES · AMBOS INCLUIDOS

Rodaballo asado a la meunière

Con su delicada salsa de mantequilla y limón

Solomillo de ternera

Con pastel de patata y queso Idiazabal

POSTRE

Mousse de turrón de almendras

Sobre crema de champán

SELECCIÓN DE VINOS INCLUIDA

ALDAIA · Crianza Rioja · Cosecha 2022

Aromas de fruta roja y negra, notas vegetales y especiadas.
En boca, frutal y envolvente; fresco, amplio y de final salino.

PORTADA GÓTICA · Verdejo

Blanco fresco y frutal, con notas herbáceas
y un paso equilibrado.

63,50 € · IVA INCLUIDO

EL ARTE DE CELEBRAR, EL PLACER DE DEGUSTAR