



Estimado amigo,

Le presentamos nuestra selección de menús 2017, para que pueda elegir entre ellos el que más le apetezca o incluso poder crear su propio menú, con las elaboraciones que en ellos puede encontrar y el asesoramiento que le brinda nuestro departamento de Eventos.

En **Acánthum** podrá encontrar un ambiente relajado, diferente y exclusivo donde podrá celebrar una ocasión especial en la que no falte detalle.

Ponemos a su disposición un salón con una capacidad de 50 personas en mesas separadas y de 27 en mesa única. De igual forma puede disfrutar de un acogedor salón para 18 comensales en la planta superior que aporta un carácter más íntimo y privado a su evento.

Nuestro equipo hará que su experiencia sea inolvidable.

Contacte con nosotros para reservar nuestros servicios o solicitar cambios a través del teléfono (+34) **959 245 135** o enviando un email a la dirección de correo eventos@acanthum.com. Infórmenos por favor sobre alergias e intolerancias alimentarias para modificar su menú.

Queremos que lo celebres con estrella.

Mar Márquez
Directora de Eventos y Calidad.



Menú Mensa

Snack

al centro

jamón de bellota D.O . Eíriz

terrina de berenjenas asadas con sardina y tomate rosa

carpaccio de pulpa, espuma de patata y ajo frito

individual

arroz meloso con boletus edulis y crujiente de albahaca

Solomillo ibérico de bellota y patatas manzana con jugo de regaliz

dulce

torrija de naranja y helado de Inés Rosales

petit fours

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

56€/pax



Menú Bonum

Snack

individual

gazpachuelo de culantro y tronco de melva de Usisa

al centro

Anguila teriyaki con huancaína

tempura de mariscos, verduritas y “mayomiso”

individual

tartar de jarrete de jamón de bellota

lubina asada con mostaza y dados de melón cru con manzanilla

solomillo ibérico de bellota y patatas manzana con jugo de regaliz

dulce

chocolate, pasión y coco

petit fours

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

63 €/pax



Menú Paulo

Snack

individual

gaspachuelo de mango, mojama y aguacate

tartar de jarrete de jamón de bellota

al centro

ortiguillas fritas en tempura

individual

patata yema y trufa melanosporum

el atún que soñaba con las bellotas

presa con amontillado, palo dulce y patatas tapón

dulce

milhojas de limón marroquí con chocolate y menta

petit fours

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

72 €/pax



Menú Degustación

*Menú sujeto a cambios según disponibilidad de productos de mercado

Saltés

Snacks

sardina vs angula

mango, pulpo y curry rojo

nuestro tartar de jamón de bellota

endivia, pijota y clorofila

fideo negro, gamba y almendra

solomillo ibérico de bellota, setas y patatas tapón

chocolate, toffee y pimienta san sho

trufas

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

66 €/pax



Menú Degustación

*Menú sujeto a cambios según disponibilidad de productos de mercado

100% Emoción

Snacks

zapateira e sardinha

almeja – lima – pepino

sardina vs anguila

mango – pulpo – curry rojo

choco – oreja de madera – soja

nuestro tartar de jamón de bellota

endivia – pijota – clorofila

cigala – tendón

fideo negro – gamba – almendra

solomillo ibérico de bellota – setas – patatas tapón

limón – melocotón – jengibre

chocolate – toffee – pimiento san sho

trufas

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

88 €/pax

