



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

gazpachuelo 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



Menús Degustación Acánthum

*Menú sujeto a cambios según disponibilidad de productos de mercado

* Disponible para grupos de máximo 15 personas

Menú Saltés

snacks

mejillón, lima y galanga

tomate rosa, culantro y atún rojo

nuestro tartar de jamón de bellota

alcachofa y chirla

merluza, chalota y vaina verde

ternera, ajo negro y romero

chocolate, café y avellana

trufas

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

66 €/pax



Menús Degustación Acánthum

*Menú sujeto a cambios según disponibilidad de productos de mercado

* Disponible para grupos de máximo 15 personas

Menú 100% Emoción

snacks

aceituna manzanilla – “sardinha”

mejillón – lima – galanga

gamba - pistacho

tomate rosa - culantro - atún rojo

choco – oreja de madera – soja

nuestro tartar de jamón de bellota

alcachofa – chirla

merluza – chalota – vaina verde

perdiz – manitas – trompeta de los muertos

ternera – ajo negro – romero

limón – melocotón – jengibre

chocolate – café – avellana

trufas

Vinos y bebidas seleccionadas por nuestro sumiller

88 €/pax

