



Estimado amigo,

Le presentamos nuestra selección de menús 2019, 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 equipo 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 45 personas en mesas separadas y de 25 en mesa única.

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. **El número mínimo de comensales requerido para estos menús es de 8 personas.**

Queremos que lo celebres con estrella. Te lo mereces.



Menú 1

Aperitivos

Individual

Focaccia, gamba y vaca

Centro

Aguacate a la brasa y canónigos con vinagreta láctica

Pulpo asado y su guiso de patatas tradicionales

Setas y yema de corral templada

Individual

Tollo ahumado, tomate rosa y piparras

Individual

Carrillera de ternera con piña asada 24h

Postre

Fresas aciduladas, nata y helado de limón y mantequilla

Café y trufas

64€ / 62€/pax

Iva incluido

**Nuestra bodega
seleccionada por nuestra
sumiller**



Menú 2

Aperitivos

Centro

3 lomos ibéricos 5J: tradicional, natural y madurado

Carpaccio de atún y vinagreta de arándanos

Croquetas "acánthunianas" de choco

Huevos fritos trufados

Individual

Bacalao y gamba melosos en guiso tradicional

Individual

Castañuelas ibéricas que no necesitan cuchillo 36h

Postre

Los montes de Paymogo

Café y trufas

66€ / 62€/pax

Iva incluido



**Nuestra bodega
seleccionada por nuestra
sumiller**



acanthum.com

Menú 3

Aperitivos

Individual

Presa ibérica madurada y grasa de 5J

Ajo blanco de cacahuete y tomate seco

Centro

Tartar de jarrete de jamón 5J y yema curada

Tempura de verduritas y carabineros

Individual

Lubina y cremoso de bogavante

Individual

Pluma ibérica en su jugo trufada

Postre

Piedras del Rio Tinto, caramelo y piñones

Café y trufas

~~70€~~ / 64€/pax

Iva incluido



Nuestra bodega
seleccionada por nuestra
sumiller

acanthum.com

