

BLOVED

R E S T A U R A N T

Menú empresas

DEL 09.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Company menu

FROM 09.12.2022 TO 06.01.2023 (EXCEPT 24/12 AND 31/12)
MENU FROM 8 PERSONS

Primeros a compartir

Ensalada de burrata, aguacate a la parrilla y tomate rosa
Huevos ecológicos rotos con gambas alla diavola
Degustación de croquetas gourmet

To share

Burrata, grilled avocado and pink tomato salad
Scrambled organic eggs with prawns "alla diavola"
Selection of gourmet croquettes

Principales a elegir

Rodaballo, crema de hinojo y arroz salvaje
O
Lomo bajo de ternera de Guadarrama
con patatas y pimientos de Tolosa

To choose

Turbot, fennel and wild rice cream
Or
Guadarrama beef tenderloin with potatoes and
Tolosa peppers

Postre

Éxtasis bio vegano con sorbete de frambuesa
Turrone y mignardises

Dessert

Organic vegan ecstasy with raspberry sorbet
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Crianza, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Red wine Ederra Crianza, Rioja, Tempranillo
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

RESTAURANT

Menú empresas veggie

DEL 09.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Veggie company menu

FROM 09.12.2022 TO 06.01.2023 (EXCEPT 24/12 AND 31/12)
MENU FROM 8 PERSONS

Primeros a compartir

Tartar de tomate
Alcachofas confitadas con boletus,
crema de espinacas y brócoli
Degustación de croquetas veggie

To share

Tomato tartar
Artichokes confit with boletus,
spinach and broccoli cream
Selection of veggie croquettes

Principales a elegir

Hamburguesa vegana, boniato
y salsa de maracuyá
O
Butifarra vegana con pimientos de Tolosa asados y
parmentier de patata

To choose

Vegan hamburger with sweet potato and passion
fruit sauce
Or
Vegan 'butifarra' with roasted Tolosa peppers and
potato parmentier

Postre

Éxtasis bio vegano con sorbete de frambuesa
Turrone y mignardises

Dessert

Organic vegan ecstasy with raspberry sorbet
Nougat and mignardises

Bodega

Agua
Vino blanco Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Crianza, Rioja, Tempranillo
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

Cellar

Water
White wine Legaris Verdejo, Rueda, Verdejo
Red wine Ederra Crianza, Rioja, Tempranillo
Sparkling wine Ars Blanc de Blancs,
Cava, Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Coffee and tea

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

BLOVED

R E S T A U R A N T

Condiciones de reserva

DEL 9/12 AL 06/01
(EXCEPTO 24/12 Y 31/12)

Booking conditions

FROM 9/12 TO 06/01
(EXCEPT DECEMBER 24TH AND 31TH)

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Comidas: de 13:00h a 16:00h

Cenas: de 19:00h a 00:00h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H
Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada

Lunches and dinners will take place during normal restaurant opening hours:

Meals: from 13:00h to 16:00h

Dinners: from 19:00h to 00:00h

Last reservation at 22:00h

THE RESTAURANT WILL CLOSE AT 00:00H
Whoever wishes, can enjoy our gastrobar 9 Nnueve until 1am

Condiciones de reserva

Menú de Empresas válido para grupos de a partir 8 personas

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento

Booking reservations

Company menu valid for groups of 8 people or more

A deposit of 50% (non-refundable in case of cancellation) of the total amount of the reservation is required to make a reservation

To confirm your table, the remaining 50% must be paid 48 hours before the start of the event