



MENÚ1

Aperitivos Bienvenida (en mesa)

- . Nuestros Fingers de pollo con dos salsas
- . Tostadita de secreto con jamón D.O
- . Pavías de Bacalao con mahonesa de piquillo
- . Pastela Moruna Granaína

Entrantes(al centro)

Ensalada de frutas, hojas tiernas y queso con vinagreta de mango

Risotto cremoso de setas y jamón

Plato principal (a elegir)

Salmón en papillote al horno con espinacas sobre crema de quesos

o

Solomillo de cerdo relleno de cebolla caramelizada y queso con chutney de tomate especiado

Postre (al centro)

Surtido de postres caseros
Café/Infusión

Bebida: Agua, refrescos, cerveza de barril, vino tinto Rioja Oñá y vino blanco Rueda

37,50 € (IVA 10% incluido)

El número total de comensales debe ser confirmado 5 días antes del evento. El restaurante La Platea sólo se hará cargo de una variación de comensales no superior a 3 por debajo del número confirmado por el cliente, el resto de menús deben ser abonados íntegros por el cliente. Esta confirmación se hará mediante email para que quede constancia de ella. Para reservas con una superación en el tiempo de 15 días desde la reserva hasta la celebración de la misma, el cliente debe entregar una señal del 30% del total de la reserva, el importe de dicha señal se descontará el día del evento, no devolviéndose dicho importe por cancelación de reserva. No se dará por confirmada dicha reserva sin la entrega de la señal. No está permitida la introducción de cualquier tipo de alimento/bebida por parte del cliente.

CENTRO

C/ Ángel Ganivet, 6. 18009 · Granada.
958 221 657
www.restaurantelaplatea.com

FORUM

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.
958 138 854
www.restaurantelaplatea.com



MENÚ 2

Aperitivos Bienvenida (en mesa)

- . Croquetas caseras de ave
- . Tostadita de lomo de orza con queso de cabra
- . Alcachofa en tempura con paté
- . Tartar de salmón

Entrantes (al centro)

Ensalada César a nuestra manera

Revuelto de Setas y Jamón

Plato principal (a elegir)

Lubina a la parrilla con verduritas thai

o

Secreto marinado con verduras y fideos chinos

Postre (al centro)

Surtido de postres caseros

Café/Infusión

Bebida: Agua, refrescos, cerveza de barril, vino tinto Rioja Otoñal y vino blanco Rueda

39,00 € (IVA 10% incluido)

El número total de comensales debe ser confirmado 5 días antes del evento. El restaurante La Platea sólo se hará cargo de una variación de comensales no superior a 3 por debajo del número confirmado por el cliente, el resto de menús deben ser abonados íntegros por el cliente. Esta confirmación se hará mediante email para que quede constancia de ella. Para reservas con una superación en el tiempo de 15 días desde la reserva hasta la celebración de la misma, el cliente debe entregar una señal del 30% del total de la reserva, el importe de dicha señal se descontará el día del evento, no devolviéndose dicho importe por cancelación de reserva. No se dará por confirmada dicha reserva sin la entrega de la señal. No está permitida la introducción de cualquier tipo de alimento/bebida por parte del cliente.

CENTRO

C/ Ángel Ganivet, 6. 18009 · Granada.
958 221 657
www.restaurantelaplatea.com

FORUM

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.
958 138 854
www.restaurantelaplatea.com



MENÚ 3

Aperitivos Bienvenida (en mesa)

- . Bomboncito de foie
- . Langostino en tempura
- . Tostadita de secreto con jamón
- . Mini Burguer de ternera

Entrantes (al centro)

Ensalada de langostinos con piña, mango y vinagreta de avellana

Paté de la casa con compota de manzana y pan especiado

Primer plato

Lomo de Bacalao confitado sobre cremoso de romescu

Segundo plato

Carrillera de cerdo estofada con parmentier de patata

Postre (al centro)

Surtido de postres caseros

Café/Infusión

Bebida: Agua, refrescos, cerveza de barril, vino tinto Ribera y vino blanco Rueda

42,00 € (IVA 10% incluido)

El número total de comensales debe ser confirmado 5 días antes del evento. El restaurante La Platea sólo se hará cargo de una variación de comensales no superior a 3 por debajo del número confirmado por el cliente, el resto de menús deben ser abonados íntegros por el cliente. Esta confirmación se hará mediante email para que quede constancia de ella. Para reservas con una superación en el tiempo de 15 días desde la reserva hasta la celebración de la misma, el cliente debe entregar una señal del 30% del total de la reserva, el importe de dicha señal se descontará el día del evento, no devolviéndose dicho importe por cancelación de reserva. No se dará por confirmada dicha reserva sin la entrega de la señal. No está permitida la introducción de cualquier tipo de alimento/bebida por parte del cliente.

CENTRO

C/ Ángel Ganivet, 6. 18009 · Granada.
958 221 657
www.restaurantelaplatea.com

FORUM

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.
958 138 854
www.restaurantelaplatea.com



MENÚ 4

Entrantes (al centro)

Ensalada de manzana con aguacate y langostinos

Wok de Pollo

Huevos rotos con patatas paja en puré, trufas y gulas

Primer plato

Merluza al horno con su gazpachuelo

Segundo plato

Confit de Pato con salsa P.X. y manzana

Postre (al centro)

Surtido de postres caseros

Café/Infusión

Bebida: Agua, refrescos, cerveza de barril, vino tinto Ribera y vino blanco Rueda

48,00 € (IVA 10% incluido)

El número total de comensales debe ser confirmado 5 días antes del evento. El restaurante La Platea sólo se hará cargo de una variación de comensales no superior a 3 por debajo del número confirmado por el cliente, el resto de menús deben ser abonados íntegros por el cliente. Esta confirmación se hará mediante email para que quede constancia de ella. Para reservas con una superación en el tiempo de 15 días desde la reserva hasta la celebración de la misma, el cliente debe entregar una señal del 30% del total de la reserva, el importe de dicha señal se descontará el día del evento, no devolviéndose dicho importe por cancelación de reserva. No se dará por confirmada dicha reserva sin la entrega de la señal. No está permitida la introducción de cualquier tipo de alimento/bebida por parte del cliente.

CENTRO

C/ Ángel Ganivet, 6. 18009 · Granada.
958 221 657
www.restaurantelaplatea.com

FORUM

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.
958 138 854
www.restaurantelaplatea.com



Desde el Restaurante La Platea, ofrecemos a los grupos la posibilidad de confeccionar sus propios menús en función de sus gustos personales. Consulte con el establecimiento.

Asimismo, ponemos a su disposición la opción de disfrutar de música en directo durante su almuerzo/cena o posteriormente para el disfrute de la copa.

Haz de tu comida/cena de empresa o celebración especial un día inolvidable.

CENTRO

C/ Ángel Ganivet, 6. 18009 · Granada.
958 221 657
www.restaurantelaplatea.com

FORUM

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.
958 138 854
www.restaurantelaplatea.com