



## **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](http://www.restaurantelaplatea.com)

**FORUM**

C/ José Luis Pérez Pujadas, 9. 18006 · Granada.  
958 138 854  
[www.restaurantelaplatea.com](http://www.restaurantelaplatea.com)