

# NIMO`S

## Menús grupos

### MENU 8

- Ensaladita de verduras y pulpo.
- Mejillones a la marinera
- Croquetas de jamón de bellota.
- Gambitas rojas marinadas al ajillo.
- Solomillo ibérico en bacon pastel de patata y pera al vino tinto ó pescado fresco del día s/ mercado.
- Gató con helado

PRECIO POR PERSONA 32,40 €. (IVA incluido)

### MENU 9

- Crema de champiñones y jamón de bellota.
- Papillote de pescado de lonja con verduras y salsa de setas ó solomillo ibérico envuelto en bacon, pastel de patata y pera al vino tinto.
- Sorbete de limón y fresas marinadas.

PRECIO POR PERSONA 37,80 € (IVA incluido)

### MENU 10

- Ensalada de bonito. Buñuelos de queso gorgonzola y calamares romana.
- Paella marinera o Fideuá de marisco.
- Sinfonía de sorbetes

PRECIO POR PERSONA 37,80 €. (IVA incluido)

TODOS LOS MENUS INCLUYEN 1 BOTELLA DE VINO DE RIOJA CRIANZA,  
1 BOTELLA DE AGUA, CAFÉ Y 1 COPA DE CAVA  
MINIMO 3 PERSONAS

**NIMO`S CAS CAPISCOL (OCIMAX) RESERVAS 971 498774**

# NIMO`S

## Menús grupos

### MENU 11

- Ensalada de espinacas baby, acelgas rojas y vinagreta de fresas.
- Mini Raviolis de de foie y salsa de setas.
- Taquitos de bacalao en salsa verde.
- Patatas confitadas con pulpo.
- Arroz a elegir: Verduras, mixto ciego o negro.
- Pastel de chocolate negro y su helado.

PRECIO POR PERSONA 37,80 € (IVA incluido)

### MENU 12

- Ensalada de pulpo patata y pimientos
- Filete de merluza sobre frito de verduras y salsa de ajetes tiernos.
- Mousse de chocolate y tofee de plátano

PRECIO POR PERSONA 37,80 €. (IVA incluido)

### MENU 13

- Tártaro de tomate, langostinos en tempura y espinacas baby.
- Pechuga de pintada rellena de setas sobre judías de kenia y bacón.
- Espuma de arroz de leche, gelatina ligera de limón y helado de canela..

PRECIO POR PERSONA 39 € (IVA incluido)

TODOS LOS MENUS INCLUYEN 1 BOTELLA DE VINO DE RIOJA CRIANZA,  
1 BOTELLA DE AGUA, CAFÉ Y 1 COPA DE CAVA  
MINIMO 3 PERSONAS

**NIMO`S CAS CAPISCOL (OCIMAX) RESERVAS 971 498774**

# NIMO`S

## Menús grupos

### MENU 14

- Ensalada de mousse de foie, manzanas salteadas, acelgas rojas y espinacas.
- Solomillo de ternera, verduras temporada, setas tipo enoki y salsa romero.
- Tiramisú con salsa de caramelo y cacao.

PRECIO POR PERSONA 41 €. (IVA incluido)

### MENU 15

- Crema de puerro y patata trufada, ragou de queso manchego y cigala salteada con mantequilla de cebollino.
- Pescado de lonja ó solomillo de buey.
- Degustación de postres.

PRECIO POR PERSONA 43,20 € (IVA incluido)

### MENU 16

- Ensalada de bacon, champiñones y cigalitas.
- Solomillo de cebón con lentejitas estofadas y puré de zanahoria.
- Tatín de manzana y helado de chocolate belga.

PRECIO POR PERSONA 43,20 €. (IVA incluido)

TODOS LOS MENUS INCLUYEN 1 BOTELLA DE VINO DE RIOJA CRIANZA,  
1 BOTELLA DE AGUA, CAFÉ Y 1 COPA DE CAVA  
MINIMO 3 PERSONAS

**NIMO`S CAS CAPISCOL (OCIMAX) RESERVAS 971 498774**

# **NIMO`S**

Menús grupos

## MENU 17

- Mini canelones trufados.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Patatas bravas.
- Frito de sepia.
- Pescado de lonja en salsa verde ó cochinillo hecho al momento
- Espuma de crema catalana y helado de caramelo.

PRECIO POR PERSONA 48,60 € (IVA incluido)

## MENU 18

- Raviolis caseros de gambas y champiñones con mantequilla de savia y salsa de tomates de ramillete.
- Coca de rodaballo, verduras braseadas y germinados.
- Tubo de chocolate fresas y nata.

PRECIO POR PERSONA 48,60 €. (IVA incluido)

## MENU 19

- Mini tumbet con huevos de codorniz.
- Taquitos de melón y jamón de bellota
- Almejas a la marinera.
- Brochetas de langostinos en tempura y fondue de queso.
- Solomillo de atún rojo, borraja, jengibre y mermelada de tomate de vainilla.
- Milhojas de crema.

PRECIO POR PERSONA 48,60 € (IVA incluido)

TODOS LOS MENUS INCLUYEN 1 BOTELLA DE VINO DE RIOJA CRIANZA,  
1 BOTELLA DE AGUA, CAFÉ Y 1 COPA DE CAVA  
MINIMO 3 PERSONAS

NIMO`S CAS CAPISCOL (OCIMAX) RESERVAS 971 498774