

**MIMMO**  
CANTINA

# MENUS CENAS 2014

Mimmo Cantina se ilumina en  
Navidad

Se acerca una de las épocas más especiales del año y en Mimmo Cantina queremos que te contagies de nuestro espíritu navideño participando en nuestras actividades. ¡Esto es lo que os hemos preparado! CENAS DE EMPRESAS , CENAS DE NOCHE VIEJA Y CENA DE NOCHE BUENA Como cada año, os ofrecemos una cuidada selección de menús de grupo. Da igual que vengas con tu familia o con tus compañeros de trabajo, nosotros queremos que te sientas como en casa. Puedes consultar nuestra oferta aquí con nuestro catalogo de menus

Mimmo Cantina

Calle Doctor Sanchis  
Bergon 24, 46008 Valencia

963154968

[www.mimmo-cantina.com](http://www.mimmo-cantina.com)

[condedonna@yahoo.es](mailto:condedonna@yahoo.es)



## **MENU CENAS EMPRESAS 2014**

### **Menu Clavdio**

#### *Aperitivo*

**“Involtino” de anchoas con aguacate y Panceta Toscana**

#### *Entrante*

**Ensalada de pulpo a la Brasa con patatas al vapor de cúrcuma ,  
germinados y crujiente de remolacha**

#### *Nuestros Risottos*

**Risotto mantecado con crema de Rosas y Gambones crujientes**

#### **Dessert**

**Esponja de flores de naranja con espuma de Orchata**

**Precio : 20,00 € por persona**  
**Pan , 1 bebida por persona (una copa de vino o un refresco o una cerveza),  
postre café e i.v.a incluido**



## MENU CENAS EMPRESAS 2014

### Menu Givlio

#### *Aperitivo*

**“ Grissini “ Piemontesi caseros de aceite extra virgen y aceitunas  
Cuquillo  
Servidos con espuma de tomate de la tierra a la albahaca**

#### *Entrante*

**Ensalada de rabanitos , Mango , Mozzarella de búfala d.o “Don  
Salvatore” y salmón Red King**

#### *Nuestras pastas frescas hecha a mano*

**Raviolone de Pasta fresca hecha a mano con alcachofa de nuestra  
huerta, menta y Gambones marinados al ajo dulce**

#### *Dessert*

**Panna cotta casera de rosas “Vermelha”**

**Precio : 20,00 € por persona  
Pan , 1 bebida por persona (una copa de vino o un refresco o una cerveza),  
postre café e i.v.a incluido**



**MENU CENAS 2014**

**Menu Agosto**

***Aperitivo***

**Cannolino siciliano casero relleno de Foie Gras y mermelada de membrillo**

***Entrante***

**Ensalada de brotes tiernos , con aguacate marinado con polvo de tomate , gelatina de cebolla tierna y Jamon de pato**

***Nuestros Risottos***

**“Risotto Brodoso” de pato asado , con espinacas naturales y Boletus**

***Dessert***

**Mozzarella Cake casero con Mozzarella de bufala y caldo de cereza Morello**

**Precio : 20,00 € por persona**

**Pan , 1 bebida por persona (una copa de vino o un refresco o una cerveza),  
postre café e i.v.a incluido**



**MENU CENAS DE EMPRESAS 2014**

**Menu Marzio**

*Aperitivo*

**Croqueta casera de Sepia servida con mayonesa de ajo dulce**

**Entrante**

**Pudding de Apio con ensaladita tibia de habas y alcachofas con escamas de Parmigiano Reggiano “20 meses”**

***Nuestras pastas frescas hechas a mano***

**Raviolis de pasta fresca rellenos de Gambones a la braza con crema de mariscos y mejillones al vapor de lima**

*Dessert*

**Crumble de chocolate con salsa tibia de Negro de Costarica y fruta del bosque**

**Precio : 20,00 € por persona**

**Pan , 1 bebida por persona (una copa de vino o un refresco o una cerveza),  
postre café e i.v.a incluido**



## MENU CENA NOCHE BUENA 2014

### *Aperitvivos*

**“ Grissini “ Piemontesi caseros de aceite extra virgen y aceitunas  
Cuquillo  
Servidos con espuma de tomate de la tierra a la albahaca  
Croqueta casera de Sepia servida con mayonesa de ajo dulce**

### *Entrante*

**Ensalada de pulpo a la Brasa con patatas al vapor de cúrcuma ,  
germinados y crujiente de remolacha**

### *Nuestras pastas frescas hecha a mano*

**Raviolone de Pasta fresca hecha a mano con alcachofa de nuestra  
huerta, menta y Gambones marinados al ajo dulce**

### *Dessert*

**Mozzarella Cake casero con Mozzarella de bufala y caldo de cereza  
Morello**

**Precio : 30,00 € por persona  
Pan , 1 bebida por persona (una copa de vino o un refresco o una cerveza),  
postre café e i.v.a incluido**



## **MENU CENA NOCHE VIEJA 2014**

### ***Aperitvivos***

**Croqueta casera de Sepia servida con mayonesa de ajo dulce**  
**Cannolino siciliano casero relleno de Foie Gras y mermelada de membrillo**  
**“Involtino” de anchoas con aguacate y Panceta Toscana**

### ***Entrantes***

**Ensalada de rabanitos , Mango , Mozzarella de búfala d.o “Don Salvatore” y salmón Red King**  
**Pudding de Apio con ensaladita tibia de habas y alcachofas con escamas de Parmigiano Reggiano “20 meses”**

### ***Nuestras pastas frescas hecha a mano***

**Raviolis de pasta fresca rellenos de Gambones a la braza con crema de mariscos y mejillones al vapor de lima**

### ***Dessert***

**Mozzarella Cake casero con Mozzarella de bufala y caldo de cereza Morello**

**Precio : 40,00 € por persona**

**Pan , postre ,café , i.v.a incluido**