

porque  
lo mereces

*eventos & experiencias gastronómicas*

CONVENTO ESPACIO GRUMER



# 1270

metros de zona ajardinada  
para cualquier  
acontecimiento.



# 300

comensales en un mismo  
salón.

# 5

dependencias diferentes  
para hacer tu evento único.



# 1

eventos con encanto.  
Adaptamos los espacios a tus  
necesidades.

## DIFERENCIAS DETALLES

Atención personalizada con protocolo de mesas, de comensales y asesoramiento del evento.

Todas las mesas están decoradas con mimo.

Nos encargamos del diseño de las minutas, con el motivo del evento.

Espectacular el jardín al aire libre, donde poder degustar el aperitivo.

Equipos de sonido en todas las dependencias sin cargo alguno.

Disfrutarán de la tranquilidad en zonas Chill Out.

Independientemente de las condiciones meteorológicas, disponemos recinto cubierto.

Espacios preparados para la celebración de cualquier evento.

Menús especiales para alérgenos: diabético, celiaco, alérgico, vegano, vegetariano.

[Ver Convento](#)



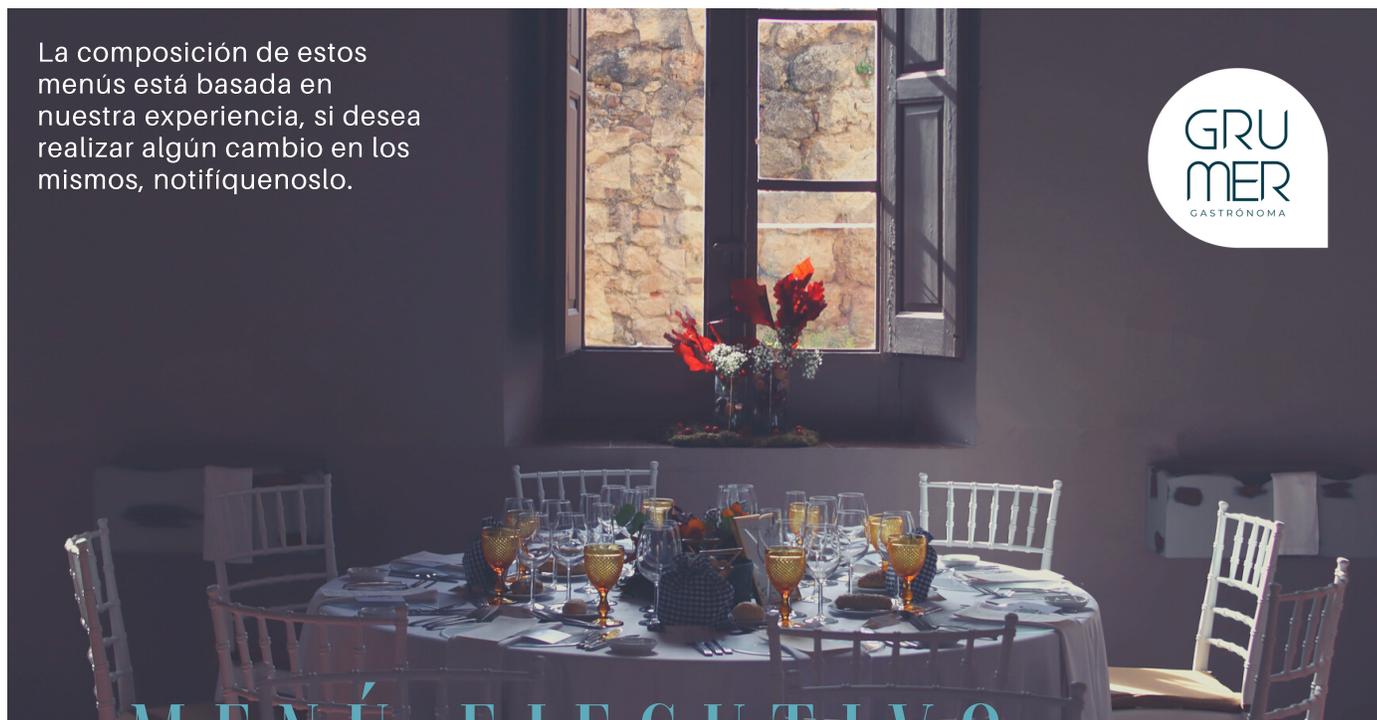
# EL ÉXITO, UNA MULTITUD DE DETALLES EN PERFECTA ARMONÍA.

Garantía, nuestro principal aval es el gran crecimiento que hemos experimentado en los últimos años situándonos entre los mejores complejos para celebrar eventos.

juancar

by Juancar

La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia, si desea realizar algún cambio en los mismos, notifíquenoslo.



## MENÚ EJECUTIVO

**Menú con un plato por pase.**

### 1 Primer el aperitivo

Ferrero de foie.  
Panceta melosa con crema agria de pistacho.

### 2 Segundo pase

Esqueixada de salmón ahumado con vinagreta de anchoas y tapenade de aceituna negras.  
Ensalada langostinos, aguacate, queso ahumado, frutos rojos y aceite albahaca.  
Pimientos hojaldrados, rellenos de terrina de ternera estofada con crema de boletus.  
Arroz meloso de gambas y rabito de cerdo ibérico.  
Crema Castellana con huevo meloso y sal de jamón.  
Canelones de pulpo y cachelos con crema de pimentón.

### 3 Tercer pase

Bacalao confitado con sus callos guisados y crujientes de espinacas.  
Merluza rellena de txangurro en salsa verde de almejas.  
Lingote de rabo de ternera estofado con parmentier y pimiento asado.  
Pionono de cordero glaseado con pimiento asado y cebolletas.

### 4 Cuarto pase

Copa de fruta regada con infusión de té rojo.

### 5 Quinto pase

Tarta de limón y chantilly de leche condensada.  
Melocotón de crema inglesa con tierra de chocolate.  
Tarta de queso y fresa.

**COMBINA LOS PLATOS  
COMO MÁS TE GUSTEN**

# TE VAMOS A IMPRESIONAR.

Creaciones con productos que acentúan la intimidad del Convento, evocando la estima a la tierra, la cocina tradicional y el alimento de calidad.

*juancar*

by Juancar



La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia, si desea realizar algún cambio en los mismos, notifiquenoslo.

## MENÚ GALA

**Menú con un plato por pase.**

- 1 Primero el aperitivo**  
Macarrón de frambuesa y queso ahumado.  
Lomo anchoa y gel de tomate.  
Viruta de la matanza.  
Guacamole de langostinos y tomate seco.
- 2 Segundo pase**  
Ajo blanco de almendra, cigala, txangurro y aceite picual.  
Crema de boletus, huevo poche, perlas trufa y lámina pan.  
Ensalada de langostinos, aguacate, queso ahumado, frutos rojos y aceite de albahaca.  
Pulpo ahumado, parmentier mantequilla de Soria y perlas de trufa negra.  
Vieira con pilpil de coliflor, pasas, almendras y aceite de pimentón.

- 3 Tercer pase**  
Lenguado relleno con mousse de gambas, piel crujiente y guisantes verdes.  
Corvina asada con jugo de tomate asado y almendras.  
Solomillo de ternera vieja, turrón de foie y perlas de amontillado.  
Pionono de cordero glaseado con pimiento asado y cebolletas.
- 4 Cuarto pase**  
Macedonia, cremoso de fruta de la pasión y leche dulce.
- 5 Quinto pase**  
Menhir de chocolate y fruta de la pasión.  
Planeta de queso y toffe.  
Esfera chocolate y nata con fresa.

Ver algunos platos

**COMBINA LOS PLATOS  
COMO MÁS TE GUSTEN**