

MENUS EVENTOS

Cocktail de Bienvenida

*Montaditos de jamón
Tortilla española
Barritas de mozzarella con salsa barbacoa*

Vino, cervezas, refrescos, agua mineral

8 € (IVA incluido)

MENU 1:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Croquetas caseras
Lacón a la gallega
Brandada de bacalao con sus tostas*

Ensalada de queso de cabra con olivada y tomate rallado

*Solomillo ibérico con salsa de setas
ó
Lomos de lubina horneados con verduritas en salsa de soja*

Tarta con helado

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

Precio por comensal.....36,00 € (IVA incluido)

MENU 2:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Croquetas caseras
Parrillada de verduras de temporada
Surtido de quesos y confitura de tomate verde*

Crema de espárragos blancos con virutas de jamón

*Entecote con patatas confitadas y tomatitos asados
ó
Bacalao confitado con ajetes y dados de tomate*

Tarta con helado

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

Precio por comensal.....39,00 € (IVA incluido)

MENU 3:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Croquetas caseras
Hojaldre de morcilla con pasas y piñones
Gambón a la plancha*

Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de “Pedro Ximénez”

*Lomo de ternera con pil-pil de piquillos y patatas glaseadas
ó
Merluza asada con ragut de setas del bosque y gambas*

Crujiente de avellana

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

Precio por comensal.....41,00 € (IVA incluido)

MENU 4:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Cazuelitas de boletus salteado con foie
Croquetas caseras
Gambón a la plancha*

Crema de marisco con picadillo de gambas

*Medallones de solomillo de ternera blanca con salsa de orejones
y puré cremoso trufado*

ó

Lomos de rape asados con ajo confitado

Soufflé de chocolate con helado de violeta

Precio por comensal.....43,00 € (IVA incluido)

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

MENU 5:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Croquetas caseras
Gambón a la plancha
Parrillada de verduras de temporada*

Risotto de setas y gambas con láminas de parmesano

*Solomillo de ternera con salsa de Oporto,
pimientos de Guernika y tomatitos asados
ó
Lubina asada al horno con verduritas glaseadas*

Sopa de yogur con hojaldre crujiente y frutos rojos

Precio por comensal.....46,00 € (IVA incluido)

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

MENU 6:

Para compartir al centro de la mesa (4Px)

*Croquetas caseras
Surtido de quesos y confitura de tomate verde
Gambón a la plancha*

Ensalada de cigalitas con vinagreta de pimientos

*Paletilla de cordero asada en su jugo con puré cremoso
ó
Besugo asado con patatas confitadas*

Repostería casera a elegir

Precio por comensal.....50,00 € (IVA incluido)

Bodega

*Melquior Crianza 2004 D.O. Rioja
Ermita de Nieve D.O. Rueda
Aguas Minerales*

MENU INFANTIL

*Surtido de ibéricos
Mini croquetas caseras
Calamares a la andaluza
Gambas gabardina
Empanadillitas*

Escalope de ternera con espaguetis de guarnición

o

Pechuga Villaroy con patatas fritas

Repostería casera a elegir

Aguas minerales, refrescos y zumos de frutas

Precio por comensal.....27,50 € (IVA incluido)