

**MENUS EVENTOS 2010**

**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*

\*\*\*\*\*

*Entrecote 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)*