

## *Menús Grandes Eventos y Celebraciones*

*A continuación les ofrecemos la oferta gastronómica que hemos seleccionado, esperando que sea de su agrado.*

*Estaremos encantados de ampliarles cuanta información estimen oportuna.*

*Para cualquier duda o sugerencia que quieran realizarnos, quedamos a su entera disposición.*

*Nos adaptamos a sus necesidades, donde podrá elegir o confeccionar cualquier menú que cumpla con sus expectativas para ese momento tan especial.*

*Contamos con un equipo de profesionales que les orientarán en la organización y preparación de su evento*

*Nos gusta crear momentos felices*

## *Cocktail de Recepción 1*

*Jamón ibérico de bellota con tostitas de salmorejo*

*Chupachups de foie, queso de cabra y manzana caramelizada*

*Gazpacho de fresa con peta zeta de chocolate*

*Setas gratinadas con ali oli de miel*

*Surtido de croquetas*

*Torta del Casar a la antigua*

*Bodega variada*

*Aguas Minerales, Refrescos, Zumos, Cervezas,*

*Martini,*

*Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava*

*Cocktail recepcion 1..... 10 €*

## *Cocktail de Recepción 2*

*Jamón ibérico de bellota con tostitas de salmorejo*

*Surtido de queso con pasas, orejones y nueces*

*Chupachups de foie, queso de cabra y manzana caramelizada*

*Gazpacho de fresa con peta zeta de chocolate*

*Gulas con emulsión de ajo y crujiente de jamón*

*Setas gratinadas con ali oli de miel*

*Surtido de croquetas*

*Torta del Casar a la antigua*

*Pulpo a la feira con patata revolcona aceite de chorizo y puntas de triquero*

*Rollitos de morcilla con arropo de tomate*

*Bodega variada*

*Aguas Minerales, Refrescos, Zumos, Cervezas,*

*Martini,*

*Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto y Cava*

*Cocktail recepcion 1..... 15 €*

## *Menú 1*

*Ensalada de bacalao  
con patata y pimientos asados cristal de aceituna  
y falso tomate pipirrana*



*Carrillera de ibérico estofada  
al vino tinto sobre espuma de boniato y sus chips*



*Copa San Marcos  
con gelatina de whisky*

*Café, Infusiones y mignardises*

*Menu 1.....33€*

## *Menú 2*

*Ensalada de vieiras y langostinos  
con tartare de salmón y guacamole a la  
vinagreta de maracuyá*



*Solomillo de buey al foie  
sobre manzana confitada y reducción de  
Pedro Ximenez*



*Milhojas de nata y crema  
a la vainilla con frambuesas*

*Café, infusiones y mignardises*

*Menu 2 .....37€*

## *Menú 3*

*Salmorejo con timbal de langosta  
y Gaudi de sus huevas*



*Bacalao confitado  
sobre cama de ajo arriero y verduritas  
tiernas al suave de pil pil*



*Muslo de pato  
confitado a baja temperatura con cuscus de pasas  
a la canela en salsa de miel y naranja al tomillo*



*Espuma de crema Catalana  
con fresas y cremoso de chocolate*

*Café, infusiones y mignardises*

*Menu 3.....43€*

## *Menú 4*

*Canelón de puerro y gambas  
en salsa aurora con huevas de pez volador*



*Lubina salvaje al horno  
sobre fideuá negra con espuma de ali oli*



*Cochinillo cocido a baja temperatura  
sobre crema de calabaza y su propio jugo*



*Crujiente de tiramisú y chocolate  
con helado de café*

*Café, infusiones y mignardises*

*Menu 4.....45 €*

## Menú 5

*Ensalada de fresa y manzana  
con vinagreta de granada, helado de vinagre  
balsámico y queso Brie frito*



*Merluza en costra de almendras  
con crudités de judías verdes en salsa agridulce de  
soja*



*Carret de cordero relleno de mollejas  
con chutney de mango y raviolis de pato y foie  
con peta zeta*



*Brownie de chocolate y queso Idiazabal*

*Café, infusiones y mignardises*

*Menu 5 .....48 €*



## Menú 6

*Turrón de foie*  
con pan de especias y crema fina de manzana  
asada y vinagreta de chalota y trufas



*Rodaballo asado*  
sobre cama de txangurro y emulsión de  
Bogavante e hinojo



*Solomillo de buey*  
con milhojas de patata y beicon en salsa  
perigordina , ajetes tiernos



*Suflé de pistacho y chocolate blanco*

*Café, infusiones y mignardises*

Menu 6 .....55 €

## *Menú 7*

*Duo de gambas y langostinos  
cocidos en dos salsas*



*Lomitos de merluza  
reellenos de puerro y gamba en salsa de crustáceos*



*Paletilla de cordero asada  
con nido de verduritas salteadas*



*Chuletón de Ávila a la brasa  
con timbal de patata a la crema y provoleta*



*Tiramisú crujiente con helado de café*

*Café, infusiones y mignardises*

*Menu 7 .....90€*

## *Bodega recomendada*

*Vino Blanco D. O. Rueda  
Verdejo Vino Tinto D. O. Rioja  
Crianza Moscatel Espumoso  
(Reymos) Aguas Minerales*

## *Cocktail de recepción*

*Jerez  
Vino Blanco  
Vino Tinto  
Martini  
Cervezas  
Jumos  
Refrescos  
Aguas Minerales  
Cava*

## *Menú Infantil*

*Entremeses con calamares fritos, croquetas,  
nuggets de pollo y esfera de ensaladilla rusa*

*Canelones Rossini de bonito*

*Macarrones con salsa boloñesa*



*Escalopines de solomillo con patatas paja*

*Chuletitas de cordero con patatas Puente  
Nuevo*

*San Jacobo de merluza con patatas rejilla*



*Selección de helados*

*Brownie con helado de vainilla*



*Refrescos variados y zumos*

*Cocktail recepción 1.....45 €*