

EVENTOS 2019



MENÚ A Aconsejable para merienda-cena

A compartir (cada 4 invitados)

- Ensalada de salmón y langostino con vinagreta de nueces y salsa de yogur
- Gambones a la plancha
- Revuelto de morcilla con piñones, pasas y espumoso de Gouda
- Degustación de croquetas (Ibérico, rabo de toro y marisco)
- Parrillada de carne (lomo de buey, picanha de ternera, costillas confitadas a la barbacoa, chorizo criollo y secreto Ibérico)

Postre (ver opciones)

Bebidas y bodega

Vinos con D.O.

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café o infusión, cava, licores

Precio: 44,50 € (IVA incluido)

MENÚ B

A compartir (cada 4 invitados)

- Carpaccio de vaca Premium con lascas de Parmesano y salsa de soja
- Ensalada de langostinos y crujiente de almendra sobre brotes tiernos y casse de tomate
- Rollitos crujientes de pato sobre compota de pera y lágrima de jarabe de Módena
- Degustación de croquetas (Ibérico, rabo de toro y marisco)

Individual (a elegir)

se estima un 60% de carne y un 40% de pescado

- Mero relleno de marisco en emulsión de Piquillo
- Cochinillo confitado al aroma de romero sobre patatas revolconas

Postre (ver opciones)

Bebidas y bodega

Vinos con D.O.

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café o infusión, cava, licores

Precio: 44,00 € (IVA incluido)

EVENTOS 2019



MENÚ C

A compartir (cada 4 invitados)

- Revuelto de gulas y setas en tulipa crujiente
- Pimientos de Piquillo rellenos de txangurro
- Rollitos crujientes de gamba roja con salmorejo
- Degustación de croquetas (Ibérico, rabo de toro y marisco)

Individual (a elegir)

se estima un 60% de carne y un 40% de pescado

- Bacalao confitado sobre verduritas tiernas y pil-pil de mango
- Tournedó de solomillo de vaca Premium a la pimienta verde

Postre (ver opciones)

Bebidas y bodega

Vinos con D.O.

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café o infusión, cava, licores

Precio: 47,00 € (IVA incluido)

MENÚ D

Para comenzar (elegir previamente para todos los invitados el mismo)
Salmorejo cordobés, crema de calabaza o crema de boletus y setas

A compartir (cada 4 invitados)

- Surtido Ibérico (jamón, lomo y salchichón Ibéricos, chorizo artesanal y queso de oveja)
- Verduritas de la huerta en tempura crujiente y langostino thai
- Bacalao dorado con patatas paja y aceitunas negras

Individual (a elegir)

se estima un 60% de carne y un 40% de pescado

- Rollito de lubina gratinada en salsa holandesa
- Entrecote de ternera asturiana a la parrilla

Postre (ver opciones)

Bebidas y bodega

Vinos con D.O.

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café o infusión, cava, licores

Precio: 54,00 € (IVA incluido)

EVENTOS 2019



MENÚ E

Para comenzar

Vieira gratinada con rape y langostinos sobre muselina

A compartir (cada 4 invitados)

- Jamón Ibérico con pan de cristal y tumaca
- Degustación de croquetas (Ibérico, rabo de toro y marisco)
- Ensalada de jamón de pato y crujiente de Camembert

Individual (a elegir)

se estima un 60% de carne y un 40% de pescado

- Medallón de solomillo de vaca Premium al foie con patatas a crema y triguero
- Merluza rellena de marisco en emulsión de almendras

Postre (ver opciones)

Bebidas y bodega

Vinos con D.O.

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café o infusión, cava, licores

Precio: 58,00 € (IVA incluido)

SUGERENCIAS

PLATOS INDIVIDUALES

- Bacalao a la brasa sobre wok de verduritas
- Rape “mar y tierra” con tagliatelle de calabacín
- Milhoja de lubina y verduritas en salsa de cítricos
- Rodaballo al azafrán con kataifi de mejillón
- Cordero Lechal asado con panaderas
- Paletilla Lechal asada con panaderas
- Cochinillo asado con panaderas
- Presa Ibérica con crujiente de queso de cabra
- Picanha de ternera con chimichurri
- Chuletitas de Lechal con patatas paja

POSTRES

- Mousse de cuatro chocolates y helado
- Chocolate blanco con frambuesa y helado
- Tatín de queso con cerezas y helado
- Esfera de violeta y helado
- Surtido de pastelería casero (al centro)

SORBETES: 3,00 € (IVA incluido)

- Mojito
- Limón
- Mandarina

EVENTOS 2019

MENÚ INFANTIL Niños hasta 12 años

Nº 1: 22,00 € IVA incluido

Delicias de pollo crujiente, espaguetis boloñesa,
croquetas caseras de Ibérico y patatas fritas.
Huevo de chocolate con sorpresa, postre y bebida

Nº 2: 22,00 € IVA incluido

Hamburguesitas, calamares a la romana,
croquetas caseras de Ibérico y patatas fritas.
Huevo de chocolate con sorpresa, postre y bebida

NIÑOS MUY PEQUEÑOS

Postre y bebida: 5,50 € (IVA incluido)

CÓCTEL

Puede añadir a su banquete un cóctel previo
o bien realizar un banquete tipo cóctel.

Consúltenos.