

MENÚS CELEBRACIONES

Menú nº 1

Mousse de Espárragos con Mahonesa Ligera y Huevas de Arenque

Merluza en Tempura con Emulsión de Ajetes

○

Codillo Ibérico Glaseado con Aromáticos

Tarta

Vino del País, Agua y Café

Precio: 32.00€

Menú nº 2

Soufflé de Changurro y Setas de Temporada

Dorada al horno con patata revolcada

○

Jarrete de cordero guisado al vino chardonnay

Tarta

Vino del País, Agua y Café

Precio: 35.00€

Menú nº 3

Pastel de Hongos, Queso Parmesano y Virutas de Hortalizas

Lubina Asada con Vinagreta Templada

○

Presa Ibérica a la Parrilla con Majada de Aceitunas

Tarta

Vino del País, Agua y Café

Precio: 36.00€

Menú nº 4

Ragout de Setas, Huevos de Caserío y Jamón Ibérico

Guiso Marinero de Rape y Langostinos

○

Solomillo Ibérico con Vinagres Viejos

Tarta

Vino del País, Agua y Café

Precio: 38.00€

Menú nº 5

Brocheta de Langostinos Salteados con Escalibada

Rodaballo Villeroy en Jugo de Encurtidos

○

Solomillo de Buey Salteado con Hortalizas

Tarta

Vino del País, Agua y Café

Precio: 41.00€

Sugerencias

Entrantes

- Arroz Caldoso de Crustáceos & Hortalizas
- Rusa de Mariscos & Cogollos de Lechuga
- Gazpacho de Cerezas & Bacalao Laminado
- Pimientos del Piquillo con Bechamel de Jamón de la Sierra
- Tortellini de Ricotta de Espinaca
- Cintas de Pasta Fresca & Ceps Salteados con Hortalizas
- Hortalizas con Graten de Parmesano
- Bolognesa de Ibéricos y Lascas de Idiazábal
- Consomé de Cigala Real con Picatostes
- Lasaña de Vegetales al Aroma de Trufa
- Pochas Párrocas Guisadas & Anguila Ahumada

Platos Principales

- Merluza en Tempura con Emulsión de Ajetes
- Cordero Lechal Asado con Patata Panadera
- Cochifrito con Puré de Manzana Ácida
- Manitas de Cerdo Rustido al Horno
- Hamburguesa de Buey Wagyu & Aliño de Mostaza
- Presa Ibérica a la Parrilla con Majada de Aceitunas

Observaciones:

(8% IVA incluido en todos los menús)