

MENÚ 1

Aperitivo de la casa

Individual

Timbal de ensaladilla de bonito con salmón Noruego ahumado

Hojaldre de otoño relleno de setas y queso Brie

Continuamos...

Lomo de merluza de pincho sobre lecho de tomate de temporada

y

Muslitos de pato en su jugo con patatas la antigua

Terminamos...

Cheesecake de la casa con coulis de frutos rojos y helado artesano

Tinto Crianza, Blanco y Agua
Cafés e Infusiones

***Los platos principales serán medias raciones.

***Los menús cancelados en las 48 horas previas al evento serán facturados 50%

MENÚ 2

Aperitivo de la casa

Al centro para compartir,
Paleta Ibérica de bellota, pan de masa madre y tomate de
temporada

Individual

Arroz meloso de setas silvestres, shiitake y teja de queso

Continuamos...

Lomo de atún rojo con cebolla caramelizada
y patatas miniatura

y

Costilla de cerdo a baja temperatura con puré de boniato
especiado

Terminamos...

Torrija de brioche con helado artesano de vainilla y
canela

Tinto Crianza, Blanco y Agua
Cafés e Infusiones

***Los platos principales serán medias raciones.

***Los menús cancelados en las 48 horas previas al evento serán facturados 50%

MENÚ 3

Aperitivo de la casa

Individual

Ensalada Templada de Txangurro y vinagreta de cítricos

Guiso ligero de setas y gambitas con toque de ajo y perejil

Continuamos...

Bacalao Club Ranero

y

Medallón de solomillo y patatas puente nuevo

Terminamos...

Brownie con su helado

Tinto Crianza, Blanco y Agua

Cafés e Infusiones

***Los platos principales serán medias raciones.

***Los menús cancelados en las 48 horas previas al evento serán facturados 50%

MENÚ 4

Aperitivo de la casa

Individual

Ensalada de Salmón Ahumado y bacalao con aliño de mostaza y eneldo

Corte de Foie mi-cuit con pan de maíz crocante

Continuamos...

Lomo de rape asado sobre piperrada y ensalada Wakame

Sorbete de limón

Cochinillo de Segovia deshuesado y confitado con panaderas y trigoero

Terminamos...

Canutillos rellenos con chocolate caliente y helado

Tinto Crianza, Blanco y Agua
Cafés e Infusiones

***Los platos principales serán medias raciones.

***Los menús cancelados en las 48 horas previas al evento serán facturados 50%