

MENÚ N.º 1

*Gazpacho de Cerezas y Tosta de Bacalao Ahumado,  
con Pimientos Asados, Cebolla Encurtida y Brotes Frescos*

*Lasaña de Verduras y Langostinos,  
Puré de Guisantes y Germinados*

\*\*\*

*Dorada a la Plancha,  
Sopa de Ajo, Mejillones de Roca y Quenelle de Patata*

\*\*\*

*Carrilleras de Ternera Estofada,  
Parmentier de Boniato Trufado, Setas Shitakee Escabechadas y Berros*

\*\*\*

*Tartaleta de Manzana Asada,  
Dulce de Leche y Helado*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café*

**P.V.P: 44.00€ 10% IVA INCLUIDO**

MENÚ N.º 2

*Crema de Calabaza  
con Crujientes de Pato al Curry y Aceite Verde*

*Piquillos Rellenos de Bacalao Ajoarriero  
y Mantequilla de Calamar*

\*\*\*

*Lomo de Lubina,  
Ensalada Mediterránea, Salsa de Ajo Asado y Ajete en Tempura*

\*\*\*

*Solomillo de Ibérico Albardado en Panceta,  
Salsa Semidulce y Guiso de Trigo con Setas*

\*\*\*

*Flan de Queso,  
Galleta Rota y Helado de Vainilla y Toffee*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café*

**P.V.P: 45.00€ 10% IVA INCLUIDO**

**MENÚ 3:**

*Turrón de Foie,  
Teja de Naranja, Mijo con Chocolate y Puré de Melocotón*

*Crema de Nécoras,  
Puerros Braseados y Langostino Kataifi*  
\*\*\*

*Taco de Bacalao Confitado a Baja Temperatura,  
Pimientos Asados, Salsa de Queso Ahumado y Tirabeques*  
\*\*\*

*Ravioli Crujiente de Rabo de Ternera Estofado,  
Puré de Calabaza y Brotes de Verdes*  
\*\*\*

*Leche de Cabra Cuajada e Infusionada con Rocas de Cacao,  
Helado de Caramelo, Galleta y Teja de Naranja*

**Bebidas:** Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café

**P.V.P: 46.00€ 10% IVA INCLUIDO**

**MENÚ 4:**

*Ensaladilla Japonesa con Sardina Ahumada,  
Pan Polar y Encurtidos*

*Tataki de Presa Ibérica,  
Emulsión de Soja, Gel de Mango y Vinagreta de Frutos Secos*  
\*\*\*

*Rodaballo a la Parrilla,  
Píl Píl de sus Espinas, Falso Risotto de Langostinos y Boletus Plancheados*  
\*\*\*

*Rulo de Pato,  
Cereales con Castañas Salteadas y Jugo de Vino con Frutos Rojos*  
\*\*\*

*Torríjas de Pan de Brioche Caramelizadas,  
Sopa de Chocolate Blanco y Helado de Caramelo*

**Bebidas:** Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café

**P.V.P: 50.00€ 10% IVA INCLUIDO**

**MENÚ 5:**

*Ajoblanco de Coco,  
Puntillas de Chipirón y Verduritas Talladas*

*Ensalada de Langostinos  
con Papaya Verde y Vinagreta de Mango*

\*\*\*

*Corvina a la Plancha,  
Tomate Concassé, Tapenade de Aceituna, Crema de Albahaca y Salteado de  
Trigueros y Calabacín*

\*\*\*

*Jarrete de Cordero Lechal a Baja Temperatura,  
Parmentier de Patata, Encurtidos y su Jugo*

\*\*\*

*Tarta Hojladre y Crema  
con Helado de Vainilla*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café*

**P.V.P: 64.00€ 10% IVA INCLUIDO**

**MENÚ 5:**

*Sopa Fría de Tomate Asado,  
Langostinos a la Plancha y Verduras Escabechadas*

*Escalope de Foie Templado,  
Puerros Confitados, Dados de Manzana, Escarola con Aliño de mostaza Antigua*

\*\*\*

*Taco de Rape Alangostado,  
Emulsión de Cava, Cebolletas Confitadas y Crujiente de Pan Rústico*

\*\*\*

*Solomillo de Ternera,  
Tatín de Patata, Brocheta de Verduras en Tempura y Jugo de Carne*

\*\*\*

*Coulant de Chocolate Casero,  
Crema de Brandy, Helado de Turrón y PetaZetas con Rocas de Merengue*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja  
Agua Mineral  
Cava Freixenet y Café*

**P.V.P: 72.00€ 10% IVA INCLUIDO**

SUPLEMENTOS:

*Tinto Crianza Lar de Paula D.O. Rioja: 1.50€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Crianza Merus D.O. Rioja: 2.25€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Valdubón, 6 meses en bodega, D.O. Ribera: 1.50€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Joven Abadía de San Quirce, D. O. Ribera: 3.25€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera: 3.25€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Crianza Valdubón D.O. Ribera: 3.5€ por persona 10% IVA INCL*

*Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera: 6.00€ por persona IVA INCL*

*Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera: 6.00€ por persona IVA INCL*

*Tarta Conmemorativa: 3.50€ por persona 10% IVA INCL*

*MENÚ INFANTIL*

*MENÚ 1*

*Pasta tricolor Napolitana con Tomate*

\*\*\*

*Hamburguesa en plato con sus patatas*

\*\*\*

*Postre*

*BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.*

**20.00 € IVA INCL**

*MENÚ 2*

*Timbal de Arroz con Huevo Frito y Salsa de Tomate*

\*\*\*

*Mini-Solomillo a la plancha  
Con Patatas Fritas*

\*\*\*

*Postre*

*BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.*

**28.00 € IVA INCL**

*MENÚ 3*

*Entremeses Fríos y Calientes*

*Jamón, Lomo, Langostinos, Empanadillas, Calamares, Croquetas.*

\*\*\*

*Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas*

\*\*\*

*Postre*

*BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.*

**32.00 € IVA INCL**