



MENÚS CELEBRACIONES





MENÚ CELEBRACIÓN 1

COCTEL DE BIENVENIDA:

TABLA MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO Y

QUESO PURO DE OVEJA

BROCHETA CAPRESE AL PESTO

GENOVÉS

CHUPITO DE GAZPACHO DE FRESAS

CEVICHE DE SALMÓN AHUMADO Y

AGUACATE

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

CIGARRITOS DE MORCILLA, PIQUILLO

Y MANZANA

BUÑUELOS DE BACALAO

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA, CAVA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

LICORES (HIERBAS, ORUJO, PACHARAN O BRANDY)

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE POLLO DE CORRAL

ESCABECHADO CON NUECES Y

ARÁNDANOS

CREMA DE BOLETUS CON JAMÓN

CRUJIENTE Y PICATOSTES

PROVENZALES

COCA DE VERDURAS ASADAS, SALSA

ROMESCO Y ANT XOAS

SEGUNDOS A ELEGIR:

BACALAO CONFITADO CON ALI OLI

SUAVE Y COULIS DE TOMATE

ESPECIADO

JARRETE DE CORDERO GLASEADO CON

PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA

ENTRECOT DE BUEY A LA PARRILLA

CON PATATA RATÉ ASADA AL ROMERO

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚ CELEBRACIÓN 2

COCTEL DE BIENVENIDA:

CHUPITO DE SALMOREJO CORDOBÉS
TACO DE MELÓN CON JAMÓN
MINI CROQUETAS DE MORCILLA
LANGOSTINO CROCANTI
MINI VOL AU VENT DE CANGREJO Y
GAMBAS

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,
SELECCIÓN DE REFRESCOS,
CERVEZA, CAVA,
VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,
VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,
LICORES (HIERBAS, ORUJO, PACHARAN O BRANDY)

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO,
AGUACATE Y HUEVO CON VINAGRETA
DE LIMA Y CILANTRO
CREMA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
CON JAMÓN DE PATO
RAVIOLIS DE PERDIZ Y FOIE CON
CARBONARA DE HONGOS

SEGUNDOS A ELEGIR:

MERLUZA DE PINCHO CON CREMA DE
PATATA Y APIO, Y AJADA GALLEGA CON
CRUJIENTE DE ALBAHACA
PECHUGA DE POULARDA CONFITADA
CON SALSA DE OPORTO
SOLOMILLO DE BUEY CON ESCALOPE
DE FOIE Y MANZANA RISOLADA

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN
CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚ CELEBRACIÓN 3

COCTEL DE BIENVENIDA:

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS: JAMÓN,
LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN

TABLA DE QUESOS NACIONALES:

MANCHEGO, PURO DE OVEJA, IDIAZÁBAL Y
SAN SIMÓN

MINI ENSALADA DE BACALAO CON NARANJA
Y ALCAPARRAS

TARTAR VEGETAL DE REMOLACHA Y
MANZANA

GUACAMOLE CON CRUJIENTE DE PLÁTANO

CRUJIENTE DE CHIPIRONES EN SU TINTA

VERSIÓN DE LAS PATATAS BRAVAS

BROCHETA DE PULPO A LA GALLEGA

TATAKI DE BONITO CON KIMCHIE

AGRIDULCE

BEBIDAS:

AGUA MINERAL,

SELECCIÓN DE REFRESCOS,

CERVEZA, CAVA,

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA,

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA,

LICORES (HIERBAS, ORUJO, PACHARAN O BRANDY)

ENTRANTES A ELEGIR:

ENSALADA DE PATO CON PIÑA, NARANJA Y
FOIE

CONSOMÉ DE RABO DE BUEY CON RAVIOLIS
DE SU CARNE ESTOFADA

RISSOTTO DE SETAS CON QUESO AZUL

SEGUNDOS A ELEGIR:

SOUQUET DE RODABALLO Y GAMBONES AL
PERNOD

LINGOTE DE COCHINILLO A BAJA
TEMPERATURA CON SALSA DE NARANJA Y
TOMILLO

COSTILLA DE TERNERA CONFITADA CON
CHIMICHURRI Y PAPAS CANARIA

ENTRECOT DE BUEY A LA PARRILLA CON
PATATA RATÉ ASADA AL ROMERO

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN



MENÚS CELEBRACIÓN

CONDICIONES GENERALES

PRECIOS POR PERSONA :

MENÚ DE CELEBRACIÓN 1: 50,00 €

MENÚ DE CELEBRACIÓN 2: 54,55 €

MENÚ DE CELEBRACIÓN 3: 59,09 €

CANDY CORNER:

Golosinas, Cup cakes, Cake pops, Cookies (Decoración y montaje de la mesa. producto personalizable, el precio dependerá del diseño, consulte condiciones)

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS MENÚS DE CELEBRACIÓN ESTÁN ELABORADOS PARA GRUPOS MÍNIMOS DE 25 PERSONAS, EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL PRIMER PLATO SERÁ COMÚN PARA TODOS LOS ASISTENTES DEL GRUPO, EL SEGUNDO PLATO SE PODRÁ ELEGIR ENTRE 2 OPCIONES DE LAS 3 QUE SE OFRECEN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 5 DÍAS.
- RECUERDE NOTIFICARNOS CON ANTELACIÓN SI ALGUNO/A DE LOS ASISTENTES TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.