

MENÚ 01

APERITIVO DE BIENVENIDA

Queso Curado de Oveja
Brocheta de Salmón con Crema de Aguacate
Langostinos Crujientes con Mahonesa Ahumada
Crujiente de Morcilla con Salsa de Piquillo Picante

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Tartar de Salchichón de Málaga con Regañas
Bastones de Berenjena con Miel de Caña
Croquetas de Jamón Ibérico

A ELEGIR

Meloso de Ternera con Cremoso de Patata y Jugo de Vino Tinto
o
Fideua Negra con Gambones y Ali-Oli al Gratén

POSTRE

Mousse de Chocolate con Interior de Naranja

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 42€ P.P.



MENÚ 02

APERITIVO DE BIENVENIDA

Queso Curado de Oveja
Brocheta de Salmón con Crema de Aguacate
Langostinos Crujientes con Mahonesa Ahumada
Crujiente de Morcilla con Salsa de Piquillo Picante

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Tartar de Salchichón de Málaga con Regañas
Terrina de Paté de Perdiz con Gelée de Moscatel
Croquetas de Jamón Ibérico

A ELEGIR

Preso Ibérica de Bellota al Carbón con Patatas Fritas en AOVE
Lomo de Corvina al Horno con Patatas y Vinagreta de Tomate

POSTRE

Milhojas Caramelizada con Crema de Vainilla

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 48€ P.P.



MENÚ 03

APERITIVO DE BIENVENIDA

Queso Curado de Oveja
Porra Clásica con Tartar de Jamón
Langostinos Crujientes con Mahonesa Ahumada
Crujiente de Morcilla con Salsa de Piquillo Picante

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Tartar de Salmón con Aguacate y Lima
Terrina de Paté de Perdiz con Gelée de Moscatel
Pimientos del Piquillo rellenos de Meloso de Ternera con Salsa de Boletus

A ELEGIR

Solomillo Ibérico con Salsa de Pimienta Rosa y Gratén de Patatas
o
Rodaballo con Setas y Espárragos


POSTRE

Mousse de Chocolate con Interior de Menta

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 53€ P.P.



MENÚ 04

APERITIVO DE BIENVENIDA

Queso Curado de Oveja
Porra Clásica con Tartar de Jamón
Langostinos Crujientes con Mahonesa Ahumada
Crujiente de Morcilla con Salsa de Piquillo Picante

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Foie Mi-Cuit con Tostas
Tartar de Salmón con Aguacate y Lima
Mejillones al Vapor con Salsa de Tomate Picante

A ELEGIR

Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus y Gratén de Patata
o
Merluza en Salsa Verde con Almejas de Carril

POSTRE

Lingote de Tres Chocolates

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 59€ P.P.



MENÚ 01

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes

Tartar de Salchichón de Málaga con Regañas

Bastones de Berenjena con Miel de Caña

Croquetas de Jamón Ibérico

A ELEGIR

Meloso de Ternera con Cremoso de Patata y Jugo de Vino Tinto

o

Fideua Negra con Gambones y Ali-Oli al Gratén

POSTRE

Mousse de Chocolate con Interior de Naranja

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,

Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 37€ P.P.

MENÚ 02

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Tartar de Salchichón de Málaga con Regañas
Terrina de Paté de Perdiz con Gelée de Moscatel
Croquetas de Jamón Ibérico

A ELEGIR

Solomillo de Ibérico con Salsa de Pimienta Rosa y Gratén de Patatas
o
Lomo de Corvina al horno con Patatas y Vinagreta de Tomate

POSTRE

Milhojas Caramelizada con Crema de Vainilla

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 42€ P.P.

MENÚ 03

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes

Tartar de Salmón con Aguacate y Lima

Terrina de Paté de Perdiz con Gelée de Moscatel

Pimientos del Piquillo rellenos de Meloso de Ternera con Salsa de Boletus

A ELEGIR

Presas Ibéricas de Bellota al Carbón con Patatas Fritas en AOVE

o

Rodaballo con Setas y Espárragos

POSTRE

Mousse de Chocolate con Interior de Menta

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,

Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 48€ P.P.

MENÚ 04

AL CENTRO

Ensaladilla Rusa de Gambas Blancas con Espuma de Guisantes
Foie Mi-Cuit con Tostas
Tartar de Salmón con Aguacate y Lima
Mejillones al Vapor con Salsa de Tomate Picante

A ELEGIR

Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus y Gratén de Patata
o
Merluza en Salsa Verde con Almejas de Carril

POSTRE

Lingote de Tres Chocolates

BEBIDA

Agua Mineral, Refresco, Cerveza,
Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda y Vino Tinto Viña Salceda Crianza D.O. Rioja

PRECIO: 53€ P.P.