

Cóctel 1

Chupitos de Gazpacho de Fresas y Crema de Puerro Vichyssoise

Cucharitas de Guacamole y Salmón Ahumado

Cucharitas de Escalibada y Aceite de Cebollino

Taquitos de Tortilla de Patata

Caramelos de Morcilla

Gambas Orly

Mini Croquetas de Bacalao

Refrescos, Vino Tinto y Blanco, Cervezas con o sin alcohol y

Agua Mineral



Cóctel 2

Jamón Ibérico

Lomo Ibérico

Queso Manchego

Canapés Variados

Chupitos de Gazpacho de Fresas y de Crema de Melón

Cucharitas de Queso de Cabra y Manzana Verde

Cucharitas de Guacamole y Salmón Ahumado

Cucharitas de Escalibada y Aceite de Cebollino

Bombones de Foie a la Almendra

Cucharitas de Brandada de Bacalao

Cucharitas de Perdiz en Escabeche

Cucharitas de Atún Rojo Marinado

Mini Brochetas de Langostinos y Romesco

Gambas Orly

Mini Croquetas de Bacalao

Refrescos, Vino Tinto y Blanco, Cervezas con o sin alcohol y

Agua Mineral



Cóctel 3

Jamón Ibérico

Lomo Ibérico D.O. Guijuelo Joselito

Brocheta de Dados de Queso al Aroma de Romero

Brocheta de Micuit con Piña

Brocheta de Atún Rojo Marinado con Soja y Limas, Dados de Calabacín y Sésamo

Rollitos de Salmón Ahumado y Crema de Queso con Nueces Caramelizadas

Chupitos de Gazpacho de Fresas

Chupitos de Crema Ligera de Puerros y Caviar de Erizos

Cucharitas de Perdiz de Tiro con Escabeche de Verduras

Cucharitas de Espuma de Aceitunas Negras y Anchoas del Cantábrico

Cucharitas de Queso Cabrales y Sidra

Crijuentes de Txangutto y Salsa Caramelizada de Soja Agridulce

Caramelos de Morcilla a la Miel

Refrescos, Vino Tinto y Blanco, Cervezas con o sin alcohol y

Agua Mineral



CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ

ENTREMESES Y CREMAS

Entremeses Ibéricos (Jamón, Queso, Lomo, Chorizo y Salchichón)

Crema Fina de Melón con Pasas de Corinto Maceradas al Oporto y virutas de Ibérico (sólo en su temporada)

Crema Fría de Puerros con Caviar de Erizos

Gazpacho

Gazpacho de Fresas Con Crujiente de Albahaca

Crema Ligera de Setas y Hongos con Tartar de Frutas Silvestres

Crema de Salmorejo con Brocheta de Langostino y Perla de Melón

Crema Tibia de Foie y Calabacín con Tartar de Boletus

ENSALADAS Y MARISCOS

Ensalada de Bogavante con Escabeche de Verduras

Ensalada de Salmón Marinado y Langostinos con Vinagreta de Frutos Secos

Ensalada de Centollo y Gambas con Fondo de Remolacha y Vegetales

Ensalada de Perdiz de Tiro Escabechada al Aroma de Hierbabuena

Ensalada de Habitas Tiernas y Colas de Cigala Con Vinagreta de Setas

Langostinos del Mediterráneo al Vapor

Milhojas de Foie y Manzana Caramelizada con Frutos Rojos

Gambas y Langostinos del Mediterráneo al Vapor Gran Mariscada (Cigala, Gambas y Langostinos)



PESCADOS

Lomos de Merluza a la Sidra Con Patatitas Hervidas

*Suprema de Lubina Sobre Lecho de Panadera con Ajos Tiernos y
Vinagre de Manzana Verde*

Dorada Horneada al Pil-Pil de Boletus

Lomos de Rodaballo sobre Patatas Horneadas y Sofrito de Setas

*Milhoja de Rape alangostado con Centollo y Salsa de Caviar de Erizos
con Carabinero*

*Guarniciones: Verduritas en juliana salteadas / Tomate en casé / Tiras de pimiento
de piquillo*

SORBETES

Sorbete de Mojito

Sorbete de Lima-Limón

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Mango

Sorbete de Frambuesa

Sorbete de Manzana verde y Sidra



CARNES

Lomo de Venado a la Brios con Frutos Rojos y Cebollitas Caramelizadas

*Suprema de Pularda Rellena de Setas con Salsa de Foie y Estofado
de Patatas y Cebollitas Glaseadas*

Medallones Ibéricos con Reducción de Rioja y Champiñones Confitados

Solomillo o Medallones de Buey a la Trufa con Foie y

Milhoja de Patata Crema

Pierna y Paletilla de Lechal Asada en su Jugo al Aroma de Tomillo

Lomo de Entrecotte a la Brasa con su Guarnición

Chuletón de Ávila a la Parrilla Con Tomatitos Confitados y

Patatas Horno

*Guarniciones: Patatas rrisoladas, panadera o paja / Tomatito parrilla o provenzal /
Champiñón o Setas estofadas*

NUESTROS POSTRES

Tarta de Hojaldre con Frutas

Tarta de Yema y Nata con Helado

Tarta de Tiramisú con Helado

Tarta Selvablanca

Tarta Selvanegra

Tarta de Capuccino

Tarta de Trufa Bañada

Cre moso de Queso y Helado de yogur con leche de Oveja

Con Gelatina de Miel