

MENÚ N° 1

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada
**
Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada
Solomillo Ibérico a la Mostaza
Postre
Café y licores

MENÚ N° 2

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada
**
Timbal de Calabacín y Berenjenas con Queso de Cabra
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Postre
Café y licores

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

MENÚ N° 3

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada

**

Ensalada de Mezclum, Manzana Caramelizada y Foie con Vinagreta de Sidra
Tartufo de Rabo de Toro
Postre
Café y licores

MENÚ N° 4

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada

**

Coulant de Camembert con Salsa Cumberland
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Manojito de Verduras
Postre
Café y licores

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

MENÚ N° 5

Cocktail-aperitivo
Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada
**
Pimientos del Piquillo rellenos de Txangurro
Carrillera de Ternera con Puré de Hongos
Postre
Café y licores

MENÚ N° 6

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada
**
Tartar de Atún y Tomate con Vinagreta de Dijon
Cochinillo Confitado con Cebollitas Caramelizadas
Postre
Café y licores

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

MENÚ N° 7

Cocktail-aperitivo
Jamón Ibérico con Picos
Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Crujiente de Morcilla con Puré de Manzana
Croquetitas Caseras
Montadito de Tortilla
Cestita de Codorniz y Sobrasada
Tosta de Tartar de Atún y Alga Nori
Vasito Frío o Caliente según temporada
**
Salmorejo con Virutas de Jamón y Huevo
ó
Crema de Carabineros al Armagnac (elegir según temporada)

Taco de Merlulza de Pincho rebozada con Chipirones en su Tinta
Postre
Café y licores

Vinos de los menús

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"
Vino tinto Crianza de Rioja
Cava de la Casa Brut Nature

Los menús no son fijos se pueden combinar los platos y confeccionar su menú personalizado, consúltenos.

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

Postres de los menús

Coulant de Chocolate
Strudel de Manzana
Canutillo de Arroz con Leche
Bomba de Queso y Chocolate Blanco
Milhoja de Crema y Nata con Frambuesas Naturales
Leche Frita
Suguet de Rape y Salmón con Tallarines Verdes

Platos alternativos

Ensalada de Bogavante
Solomillo al Foie con Salsa de Oporto
Terrina de Micuit con Sal Maldón
Lubina al Horno
Solomillo Wellington con Espinacas

Grupo Ondarreta
restauración