

## Cóctel-Aperitivo (Común a todos los menús)

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja variada de Quesos con Nueces  
Cucharita de Mujol y Marisco  
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza  
Bocadito de Tortilla de Patatas  
Croquetitas Caseras  
Langostinos en Tempura  
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana  
Vasito de Gazpacho, Salmorejo o Vichysoisse (a elegir uno)

**Bebidas durante el Cóctel:** Zumos Variados, Refrescos,  
Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava.

## MENÚ N° 1

Hojaldre de Trigueros con Muselina de Gambas  
\*\*\*

Sorbete de Limón al Cava  
\*\*\*

Carrillada de Ternera glaseada con puré de Hongos

### Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

## MENÚ N° 2

Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada  
\*\*\*

Sorbete de Mandarina  
\*\*\*

Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez

### Postre

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

## MENÚ N° 3

Salmorejo con Virutas Jamón Ibérico  
\*\*\*

Tartar de Aguacates con Langostinos  
\*\*\*

Medallones de Solomillo al Oporto

### **Postre**

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

## MENÚ N° 4

Crema de Carabineros  
\*\*\*

Merluza rellena de Txangurro  
\*\*\*

Cochinillo Confitado con Patatas Glaseadas.

### **Postre**

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

## MENÚ N° 5

Gazpacho Ondarreta  
\*\*\*

Ensalada de Salmón con Puntas de Espárragos y Salsa Francesa  
\*\*\*

Milhojas de Paletilla de Lechal en su jugo con Patatas a la Crema

### **Postre**

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

**BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC**

## MENÚ N° 6

Ensalada de Bogavante con Mahonesa en su propio Coral  
\*\*\*

Sorbete de Manzana  
\*\*\*

Solomillo al Foie con Salsa de Oporto

### **Postre**

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

## MENÚ N° 7

Ensalada de Gulas  
\*\*\*

Lubina al Horno con Verduritas  
\*\*\*

Solomillo a la parrilla con manojito de Espárragos Trigueros albardados en Bacon

### **Postre**

Café y Licores servidos con nuestros deliciosos Macarons

## Vinos de los menús

Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"

Vino tinto crianza de Rioja

Cava de la Casa Brut Nature

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

### Menú infantil

Canutillos de Jamón y Queso  
ó

Mini-pizzas

\*\*\*

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas  
ó

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

### Postre

Refrescos

Agua Mineral

### Postres a elegir:

Mousse de Arroz con Leche y Compota de Melocotón a la Viña  
acompañada de Bomboncito de Chocolate Negro y Licor

Mousse de Mango y Chocolate Blanco

Tarta de Selva Negra

Hojaldre de Chocolate y Crema

Tarta de Straciatella con Bizcocho de Chocolate en dos capas  
y lamina de crujiente Almendra

Milhojas de Hojaldre con Crema y Nata con Frambuesas Naturales

Pastel de Chocolate amargo de Guajana con Avellanas  
relleno de Crema con Chocolate Blanco

Mousse de Marrón Glacé cubierto de Chocolate Negro a la Menta

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC