

COCKTAIL -APERITIVO

* Elegir 12 variedades

Canapés Fríos y Calientes

Jamón de Bellota con Picos
Lomo Ibérico de Bellota con Picos
Bandeja de Quesos Variados con Nueces
Tartaletas de Ensalada de Perdiz
Tartaleta de Escalibada
Tartaleta de Salmorejo con Virutas de Jamón
Taco de Salmón Ahumado con Salsa de Miel y Mostaza
Brochetitas de Queso, Tomate Cherry con Salsa Pesto
Bocaditos de Tortilla de Patatas
Mini-Crepes de Gulas
Taco de Bonito macerado en Soja con Salsa Guacamole
Selección de Makis Variados
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Cucharita de Tartar de Atún
Cucharita de Steak
Tartar Cucharita de Habitas con Foie

Vasito de Crema:

Gazpacho
Salmorejo
Vichysoisse
Lentejas con Curry
Lobarda y Manzana
Calabaza con Parmesano
Croquetitas Caseras Variadas (Jamón, Hongos y Txangurro)
Pintxos de Solomillo
Merluza Rebozada con Mahonesa
Cestitas de Huevo de Codorniz
Brocheta de Langostinos en Tempura
Cazuelita de Pollo al Curry
Bolitas de Queso Brie envueltas en Quicos
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Brochetitas de Pollo con Salsa Teriyaki
Bricks de Ibéricos

Bebidas incluidas durante el Cocktail: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vinto Tinto, Cava.

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

PRIMEROS PLATOS A ELEGIR UNO

Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada
Tartar de Aguacates y Gambas
Hojaldre Templado de Setas Silvestres y Gambas
Raviolis de Carabineros con Crema de Vieira
Ensalada Templada de Judias Verdes con Foie
Ensalada de Langostinos con cubitos de Mango y Brotes tiernos con Vinagreta de Cítricos
Cilantro y Mostaza a la Antigua
Ajo Blanco con Tartar de Tomate y langostinos
Crema de Calabaza con Espuma de Queso Parmesano
Ajo Blanco con Uvas
Lasaña de Berenjenas con Rulo de Queso de Cabra gratinado al Horno
Ensalada de Bogavante con Muselina en su Propio Coral*** (Suplemento 10€/por persona)

MENU NIÑOS: Jamón Ibéricos, Croquetitas Caseras

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR UNO

Confit de Pato con Ciruelas Caramelizadas
Carrillada de Ternera con Puré de Manzana
Tournedo de Ciervo con Manzanas y Coulis de Vino Tinto
Timbal de Cordero al Curry
Solomillo a la parrilla con manojitos de Espárragos Trigueros albardados en Bacon
Milhojas de Rabo de Toro con Arroz Basmati y Reducción de Pedro Ximenez
Milhojas de Cochinillo deshuesado con Duquesa de Patata
Salmón Salvaje a la Sal con Verduritas
Merluza rellena de Txangurro
Lubina al Horno con Vinagreta de Tomate y Módena
Solomillo al Foie con Salsa de Oporto *** (Suplemento 5€/por persona)

MENU DE NIÑOS: Solomillo Baby con Patatas Fritas

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC

POSTRES A ELEGIR UNO

Milhojas de Hojaldre rellenas de Crema y Nata con Frambuesas Naturales
Mousse de Cuatro Chocolates con Mignon de Queso Violeta
Lingote de Milhoja de Avellana y Chocolate Negro
Mousse de Mango y Chocolate Blanco
Semiesfera de Chocolate Blanco con Frambuesa
Strudell de Manzana casero
Coulant de Chocolate con Crema Ligera y Frambuesas Naturales

MENU NIÑOS: Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

**CAFÉ E INFUSIONES,
TRUFAS CASERAS Y MACARONS LICORES,
ORUJOS Y PACHARAN**

Grupo Ondarreta
restauración

BODAS, COMUNIONES, BANQUETES, REUNIONES, INAUGURACIONES, ETC