

Buenos días, adjuntamos nuestros menús para que los tengan en consideración para su próxima celebración.....los menús son intercambiables en elementos hasta confeccionar uno de su agrado que pasaríamos a presupuestar. Normalmente nos solicitan 4 entrantes para compartir, que hacen la consistencia de un primero pero probando 4 elaboraciones diferentes, continuando con un segundo y un postre. A nivel de segundos contamos con tres opciones a su elección: Segundo único para todos los comensales (salvo excepciones mínimas y determinadas), segundos comandados con antelación de al menos 4 días por su parte que nosotros ubicaríamos en la mesa durante el servicio y la tercera opción con un suplemento de 15 € sobre el precio de los menús, media ración de pescado y media de carne para todo el mundo.

Los menús infantiles los podemos personalizar a su gusto, pero el tipo sería en base a Degustación de Fritos y Embutidos + San Jacobo de Pollo relleno de Jamón y Queso con Patatas + Copa de Helado a un precio de 25 €.

Los precios son con IVA INCL.

A la espera de que estos menús sean de su agrado, sigo a su disposición para lo que necesite.

Saludos.

Jose de la Riva
Director de Eventos
679845673

Menú nº 1	Menú nº 2	Menú nº 3	Menú nº 4	Menú nº 5
Duo de Croquetas (Marisco y Cecina-Manzana)	Lacón braseado con pimientos caramelizados / Cecina de vacuno con foie, pipas y dulce de membrillo	Dúo de Croquetas (Marisco y Cecina-Manzana)	Terrina de Foie de elaboración propia con caviar de oporto	Jamón ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Alioli
Salpicón de mariscos y Rape con vinagreta de mango y Alga Codium	Canelón de Gelatina de Algas con Ensaladilla Rusa de Gambas al Ajillo	Salpicón de rape y mariscos con vinagreta de Erizo de Mar, Alga Codium y Helado de Tomate, AOVE y Albahaca	Salteado de Pulpo, Vieira y Langostinos sobre Patata Panadera	Salpicón de Carabineros y Pulpo con Vinagreta de Erizo de Mar
Risotto de Pesto Genovese, Velo de Panceta Ahumada y Rúcula	Risotto de Nécoras con Espuma de Erizo de Mar	Arroz negro de Chipirones, Zamburiñas, ali oli de Plancton	Arroz Venere con Marisco y Crema de Bogavante	Arroz de Bogavante
Lasañitas de mariscos y moluscos sobre crema de lubricante	Salteado de Chipirones, Zamburiñas y Gambones Sobre Patata Brava	Gambón al horno con ajo y perejil	Vieira gratinada con Holandesa de algas (Indiv)	Gambónes a la Sal
San Pedro en Tempura de Algas y Verduritas Thai	Corvina en Costra de Gamba de Cristal con Velouté Marina	Bacalao en Tempura de Aceituna, Algas y Tomate Deshidratado Sobre Pisto de Chipirones	Rodaballo sobre Verduritas y salsa Donostiara	Rape sobre patata a la importancia y salsa de sus rasas al azafrán
o	o	o	o	o
Meloso de Ternera, albardado en Panceta Ibérica, sobre cremoso de Idiazabal	Cachopín de Solomillo sobre Patatas Baby Salteadas y Salsa de Queso Ahumado	Preso Ibérica, Patata Provenzal, Chips de Boniato y su Puré	Lechazo asado con Patata al Romero y Pimientos	Solomillo de Añojo con ligera de Mostaza y Patata Panadera
Cheesecake de Sobao Pasiago con Frutos Rojos y Helado de Tomillo Limonero	Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Macadamia	Tatín de Reineta con Helado de Vainilla	Torrija Caramelizada con leche de Coco, toffe y helado de galleta	Coulant de chocolate con coulis de frambuesa y helado de mandarina
58 €	65 €	70 €	75 €	80 €

* Estos menús incluyen Vino Joven Tinto y Blanco así como Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, y Licores Caseros.

* Consultar otras opciones en Mariscos.

* Consultar otras opciones en Vinos.