

MENÚ DE GAIATAS Y COLLAS 2011-2012



Centro de Mesa

(A elegir cinco de las propuestas, antes de la cena)

Las croquetas del puchero

Virutas de jamón de Teruel y queso de bodega, con pan con tomate

Pastel de verduras con salmón marinado

Terrina de escalibada con mojama

Carpaccio de tomate raff, con virutas de parmesano, al aceite de oliva virgen

Hojaldres de morcilla y manzana, al caramelo de mistela

Crujiente de verduras y marisco en salsa holandesa

Vol au vent de espinacas a la crema

Ensalada de queso de cabra gratinado, con pasas y aliño de miel de romero

Crujiente de gamba y patata al curry

Plato principal

(A elegir antes de la cena. Máximo dos platos)

Arroz de marisco pelado

Codillo confitado con orejones y frutos secos

Bacalao a la crema de patata y migas del pastor

Carrillera de cerdo ibérico con su jugo y finas hierbas

Postre

(A elegir antes de la cena, para todos el mismo)

Cre moso de chocolate puro con sorbete de frambuesa

Bizcocho fluido y caliente de chocolate con helado de leche merengada

Crujiente de helado de caramelo y nueces, con virutas de chocolate

Aguas minerales, café, infusiones y licores

Vino Blanco Dinastía y Tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

Menú 35,00 Euros

El Menú Infantil de las Gaiatas y las Collas

Papas, aceitunas y frutos secos

Entremeses

Jamón York, Jamón Serrano, Chorizo, Salchichón, Queso Semi-curado, Croquetas de Pollo

Pollo Asado con Patatas Fritas

0

Paella Valenciana

0

Canelones

Helado de chocolate blanco con choco krispies

Agua mineral y refrescos

Menú 18,00 Euros

Suplementos

<i>Tarta de celebración.....</i>	<i>3.00 Euros</i>
<i>Discomóvil.....</i>	<i>275.00 Euros</i>
<i>Copas</i>	<i>5.00 Euros</i>