



MENÚ DE CELEBRACIÓN 2012



El Cóctel

Bebidas..... .6.00

Durante el servicio de su cocktail se ofrecerá una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos.

Suplemento Cava 2.50

Deliciosas burbujas del color del oro...

Nuestras elaboraciones 2.00/Variedad

Tan solo tiene que escoger la cantidad y la variedad de los aperitivos que le resulten más adecuados para las características de su evento...

Coca de tomate

Croquetas de ceps

Croquetas de cocido

Montadito de jamón ibérico con pan con tomate

Mini pizzas variadas

Cazuelita de ensalada de marisco

Chupachups de foie con pera caramelizada

Cucharita de huevo con huevas

Maki de salmón y queso fresco con wasabi

Fondue de parmesano con grissini de cebolla

Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori

Brocheta de pulpo y patata con all i oli de pimentón ahumado

Mini chapatita de lomo con cebolla caramelizada y queso fundido

Lazos de platano macho con langostinos al curry

Langostino crujiente con mayonesa de bergamota

Tataki de atún con puré de guisantes mentolados

Cazuelitas de arroz meloso setas y pollo de corral al parmesano

Trufas de chocolate variadas

Miniaturas dulces

Las Comidas o las Cenas

MENÚ N° 128.00

Ensalada templada de alcachofas y langostinos con vinagreta de sésamo.

Crujiente de codillo de cerdo con chutney de orejones

Coca de almendra con helado de chocolate y salsa de café

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

MENÚ N° 228.00

Ensalada de patata, pimiento escalibado y langostinos con salsa teriyaki

Risotto de setas y pollo de corral con queso parmesano

Fresas, pasión y pistachos

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

MENÚ N° 330.00

Parmentier de alcachofas con zamburiñas y praliné de piñones

Meloso de ternera con gnoccis y salsa de champiñones

Bizcocho de chocolate coulant con helado de vainilla

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino tinto Viñas del Vero

Cava El Miracle

MENÚ Nº 430.00

Centro de mesa

Ensalada mediterranea con conserva de atún casero

Ajoarriero de bacalao

Nuestras croquetas del cocido

Lomo de corvina asado con gazpachos manchegos de setas

Helado de nueces caramelizadas con filamentos crujientes y salsa de chocolate

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía

Cava El Miracle

MENÚ Nº 532.00

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

Centro de mesa

Ensalada de foie con rúcola y tomates en almibar

Brandada de bacalao con mousse de berenjenas y bizcocho de pimientos de piquillo

Saquitos crujientes de pollo y langostinos tandoori

Arroz rossejat de calamarcitos, ceps y morcilla.

Mousse de chocolate negro, sopa de limón y helado de bergamota

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía

Cava El Miracle

MENÚ Nº 638.00

(*) Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada

Centro de mesa

Ensalada templada de zamburiñas con rúcola, sésamo y salsa teriyaki

Huevos rotos con patata, foie y trufa

Mini crujientes de txistorra y queso de cabra

Lomo de bacalao con couscous de verduras y pilpil de especias

o

Nuestro tombet de cordero

Crema de vainilla con frutos rojos, ganache de chocolate y helado de eucalipto

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (DO Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)

Cava Allegro de Gramona

(*) Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada

Menú nº7.....41.00

Ensalada de mar y huerta con citronella

Centro de merluza con chipirones, ajos tiernos y su jugo ligado

Carrillera de cerdo ibérico con trompetas de muerte y espuma de patata

Pasión por el chocolate blanco

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (DO Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú nº 8.....45.00

Sopita de foie con cecina de buey y trufa negra

Taco de atún con humus de berenjena, brotes de rábano y soja

Presa ibérica con tallarines de calamar y jamón

Nieve sobre tierra (avellanas, chocolate y trufa)

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (DO Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Menú nº9.....51.00

Ajo verde de pistachos con mango y vieira

Lomo de lubina con azafrán, berberechos y jamón ibérico

Turnedó de buey con falso risotto de patata y lentejas

Frutas y chocolates en texturas

Aguas minerales, café e infusiones y licores

Vino blanco Dinastía (DO Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (DO Rioja)

Cava Allegro de Gramona

Los Complementos

Trufas y miniaturas dulces2,00 €

Sorbetes (de limón al cava, mojito de ron, agua de valencia)3,00 €

Tarta de celebración4,50 €

IVA INCLUIDO