

MENÚS RECOMENDADOS

ESTOS MENÚS SON UN EJEMPLO DE LAS MUCHAS COMBINACIONES QUE PODEIS HACER EN EL CONFIGURADOR DE MENUS (SIGUIENTE PÁGINA)

Compuestos de 3 platos individuales: un primero, un segundo y un plato principal de carne, pudiendo seleccionar un pescado como alternativa a la carne, notificándonos las cantidades de cada alternativa previamente (límite domingo de la semana anterior al evento)

- Pescados recomendados: Bacalao Vizcaína / Lomos de merluza rellenos / Canutillos de pez espada

Todos los primeros y segundos platos salen de cocina emplatados de manera individual al igual que la paletilla de cordero deshuesada

Menú 1 - € iva incluido

Gaspacho con tempura de verduras

-

Timbal de salmón

-

Carrillada ibérica con parmentier de trufa

Menú 2 - € iva incluido

Ensalada de jamón ibérico y queso de cabra

-

Langostinos cocidos

-

Cochinillo asado

Menú 3 - € iva incluido

Surtido de ibéricos + paté al oporto

-

Timbal de langostinos

-

Pierna y paletilla de cordero lechal

Menú 4 - € iva incluido

Tartar de tomate y bogavante
con crema de ajo blanco

-

Gambas cocidas y carabinero plancha

-

Paletilla de cordero lechal DEHUESADA

LOS MENÚS INCLUYEN; POSTRE Y BEBIDA
VINOS, CERVEZAS, REFRESCOS, CAFÉ Y LICOR



POSTRE Y BEBIDA

Bizcocho borracho relleno de crema pastelera y ralladura de coco con helado de vainilla

Vino blanco D.O Rueda, tinto D.O Ribera Del Duero, cervezas, refrescos, zumos, café y licor (Parcharán, orujo hieras y crema café)

