



Cocktail de Recepción:

Jamón Serrano D.O con o sin cortador
Brochetas de langostino
Empanadilla de Cocktail
Minicroquetas de Jamón
Hogaza de pan con Chorizo Frito de la Casa
Saquitos y Samosas Variados
Chupito de Gazpacho o Salmorejo
Canapés Variados (anchoa, cangrejo...)
Cazuelitas de Migas con Uvas.
Calamares a la Romana.
Chistorra con Bacon
Surtido de Samosas y Saquitos



Entrantes (a elegir dos)

Tabla de Patés regados con Aceite de Oliva de nuestros campos.
sobre Cebolla Caramelizada y Uvas Pasas.
Surtido de Gambas Blancas Cocidas y langostinos Tigres.
Tabla de Embutidos y Minitostas de Morteruelo o Crema de Morcilla de la Casa.
Delicias de ahumados
Tabla de Quesos con Uvas y Nueces

(Ver listado más completo de entrantes en Internet)



Primeros:

Nº 1 Langostinos, Pimientos del piquillo rellenos de Marisco, Salmón ahumado con Espárragos.

Nº2 Creppe rellenos de Marisco con bechamel al Pimentón con Cigalas.

Nº 3 Creppe Trufado Relleno de Merluza con Velouté de Marisco con Cigalas.

Nº 4 Milhojas de Salmón con Bechamel de Hierbabuena y Crujiente de Idiazabal?

Nº 5 Milhojas de Calabacín y queso.

Nº6 Mariscada de 5 Gambas Blancas, 4 langostinos Tigre, 1 Cigala y 1 Nécora.

Nº7 Cocktail de marisco

Nº8 Crema de Cigalas y Gambas.

Nº9 Sepia Rellena de Marisco .

Nº10 Espárragos con Cogollos y Langostinos Tigres

Nº11 Crema de Espárragos Verdes y Queso Feta con Orégano

Nº 12 Lasaña de Espinacas y Marisco

Nº 13 Hojaldre relleno de Gambas Y champiñones con cebollita caramelizada.

*****Sorbete de limón *****



Segundos:

Nº1 Cordero Asado con Patatas Panadera .

Nº2 Solomillo de Ternera al Oporto .

Nº3 Confit de Pato con reducción de Vino de Madeira y atadillo de judías verdes y zanahoria.

Nº4 Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez y milhojas de bacon, patatas y Cheddar.

Nº5 Carrillada Asada con Compota de Reineta o Velouté de verduras.

Nº6 Solomillo de ternera con Salsa Boletus .

Nº7 Solomillo de Ternera con Salsa de foie y verduritas salteadas de Temporada.

Nº8 Solomillo de Cerdo a la plancha con salsa de Mostaza antigua y patatas lionesas .

Nº9 Carré de Cordero Alcarreño Asado al Tomillo y patatas revolconas.

Nº 10 Dorada al horno .

Nº11 Medallones de Merluza con almejas en Salsa Verde.

Nº12 Lomo de Mero a la Marinera.



Bodega

Vinos Selectos D.O : Tintos, blancos, rosados.

Licores Variados

Cava

******CAFÉ Y CARTA DE INFUSIONES******



POSTRES:

1. Arroz con Leche casero.
2. Tarta Tiramisu con Xírope de Chocolate
3. Tarta San Marcos.
4. Tarta Selva negra.
5. Mousse de Chocolate Blanco o Negro.
6. Tarta Tocino de Cielo.
7. Creppe de Nata con Xírope de Chocolate.
8. Coulant de Chocolate con Bolita de Helado a la Vainilla.
9. Tarta 3 Chocolates.

**** Consultar Carta de Helados/Postres a disposición.**



RECENA

- ◆ Caldo de puchero.
- ◆ Chapatinas variadas.
- ◆ Surtido de empanadas, volovanes y
- ◆ Otras frivolidades.
- ◆ Tortilla de patata.
.. Chocolatada



***A continuación les mostramos algunas sugerencias como parte extra que le pueden ayudar a hacer de su celebración un día inolvidable.

- Cortador de jamón
- Azafatas para recepción
- Fuente de chocolate
- Bodegón de golosinas
- Equipo de sonido
- Cuidadoras