

MENÚ N°1

Espárragos naturales con salsa mahonesa y vinagreta.

Plato especial de mar con pastel templado de centollo y pulpo a la gallega.

Lomos de merluza y colas de langostino en salsa verde con patata torneada.

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto con pastel de patata.

MENÚ N°2

Plato de jamón ibérico de bellota y medallones de foie

Vieira gratinada.

Lubina salvaje horno con patata panadera y refrito de langostinos.

Confit de pato con patata panadera y setas naturales.

MENÚ N°3

Ensalada de foie de pato con jamón de bellota y frutos del bosque.

Volauvent de centollo y langostino salvaje sobre crema de bogavante.

Sorbete al cava.

Merluza rellena de marisco al horno en salsa marinera con patata panadera.

Escalopines de solomillo de buey a la plancha con patata panadera.

MENÚ N°4

Plato de jamón ibérico de bellota y medallones de foie.

Langostinos y zamburiñas a la plancha con reducción de cítricos (4 uds.)

Sorbete al cava.

Rodaballo salvaje al horno con patata panadera y refrito de langostinos.

Albóndigas de rabo de buey con salteado de arroz al curry.

MENÚ N°5

Jamón ibérico de bellota (50 gr).

1/2 Bogavante a la plancha y langostinos salvajes a la plancha (4 uds.)

Sorbete al cava

Medallones de rape a la plancha con patata panadera y refrito de langostinos.

Solomillo de buey a la plancha con ss de queso, patata panadera y setas naturales.

MENÚ INFANTIL

Jamón ibérico de bellota (25 gr.)

Almejas en salsa verde.

Fritos variados (rabas, croquetas, orly)

Escalopines de solomillo rebozados con patatas fritas.

Refrescos y aguas.

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN

- Bodega: Tinto Rioja Crianza, blanco de Galicia, Cava Codorníu Brut Nature.
- Tarta de comunión con helado casero y café.
- Menús totalmente modificables, pida su cotización. Alternativas ante cualquier alergia o intolerancia alimenticia.
- Minuta con fotografía del niño/a.
- Hinchables en la calle (si el tiempo lo permite) y fiesta de payasos con música para niños y DJ para mayores.

El entretenimiento solo estará incluido cuando haya un número mínimo de comensales adultos (50) o comuniones (3).

Para la reserva definitiva de la fecha del evento se deberá efectuar un anticipo de 150€