

MENÚ LAVANDA

Cóctel de Bienvenida (1 hora 30 minutos):

Brochetitas de carne a la andaluza
Croquetitas variadas
Tabla de quesos
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al Oloroso
Morcilla con manzana
Quesadilla de rabo de toro
Mini tortilla de patata
Pan bao relleno de bonito
Taquitos de bacalao en tempura
Langostinos con salsa Kimchi
Vasitos de salmorejo
Latita de ceviche

Menú:

Milhoja de foie con manzana

-

Carrillera ibérica al Oporto

-

Strudel de manzana acompañado de helado de queso de cabra

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco, vino tinto, agua mineral, cava Brut Nature,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ TOMILLO

Cóctel de Bienvenida (1 hora 30 minutos):

Brochetitas de carne a la andaluza
Croquetitas variadas
Tabla de quesos
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al Oloroso
Morcilla con manzana
Quesadilla de rabo de toro
Mini tortilla de patata
Pan bao relleno de bonito
Taquitos de bacalao en tempura
Langostinos con salsa Kimchi
Vasitos de salmorejo
Latita de ceviche

Menú:

Gazpacho con bolitas de melón y vinagre de Módena

-

Timbal de rabo de toro

-

Milhoja de nata y nueces con helado de turrón

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco, vino tinto, agua mineral, cava Brut Nature,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ ROMERO

Cóctel de Bienvenida (1 hora 30 minutos):

Brochetitas de carne a la andaluza
Croquetitas variadas
Tabla de quesos
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo
Patatitas bravas
Albondiguillas de ciervo al Oloroso
Morcilla con manzana
Quesadilla de rabo de toro
Mini tortilla de patata
Pan bao relleno de bonito
Taquitos de bacalao en tempura
Langostinos con salsa Kimchi
Vasitos de salmorejo
Latita de ceviche

Menú:

Crema de marisco al Pernod

-

Piernecita de cabrito deshuesada al aroma de romero

-

Tarta de zanahoria con helado de mango

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco, vino tinto, agua mineral, cava Brut Nature,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ ALBAHACA

Cóctel de Bienvenida (1 hora 30 minutos):

Brochetitas de carne a la andaluza

Croquetitas variadas

Tabla de quesos

Jamón y lomo ibérico

Cucharitas de pulpo

Patatitas bravas

Albondiguitas de ciervo al Oloroso

Morcilla con manzana

Quesadilla de rabo de toro

Mini tortilla de patata

Pan bao relleno de bonito

Taquitos de bacalao en tempura

Langostinos con salsa Kimchi

Vasitos de salmorejo

Latita de ceviche

Menú:

Ensaladilla de langostinos con mahonesa de aguacate

-

Rulo de cochinitillo deshuesado y confitado

-

Quesada con helado de frambuesa

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco, vino tinto, agua mineral, cava Brut Nature,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ HIERBALUISA

Cóctel de bienvenida (1 hora 30 minutos):

Brochetitas de carne a la andaluza
Croquetitas variadas
Tabla de quesos
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al Oloroso
Morcilla con manzana
Quesadilla de rabo de toro
Mini tortilla de patata
Pan bao relleno de bonito
Taquitos de bacalao en tempura
Langostinos con salsa Kimchi
Vasitos de salmorejo
Latita de ceviche

Menú:

Ensalada de aguacate y jamón de bellota sobre salmorejo

-

Solomillo de ternera al Pedro Ximénez

-

Pirámide de chocolate belga con helado de violetas

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco, vino tinto, agua mineral, cava Brut Nature,
refrescos y cervezas.

100€ por persona (IVA incluido)



MENÚ DE NIÑOS

Entradas:

Surtido de ibéricos
Rabbitas de calamar
Croquetitas de jamón ibérico

Plato principal:

Hamburguesa de solomillo con patatas fritas

Postre: Helado

Bebida: agua mineral o refrescos

45€ por niño menor de 14 años (IVA incluido)

**(Los niños deben estar siempre vigilados
por adultos responsables)**

