

MENÚ LAVANDA

Cóctel de bienvenida (1 hora):

Brochetitas de pollo al curry
Croquetitas de boletus y langostinos
Tabla de quesos
Bucles de foie
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo a la gallega
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al oloroso
Tartaletas rellenas a nuestra manera
Mini hamburguesitas de buey

Menú:

Milhoja de foie y manzana confitada

-

Rodaballo al cava

-

Carrillera ibérica al Oporto

Postre:

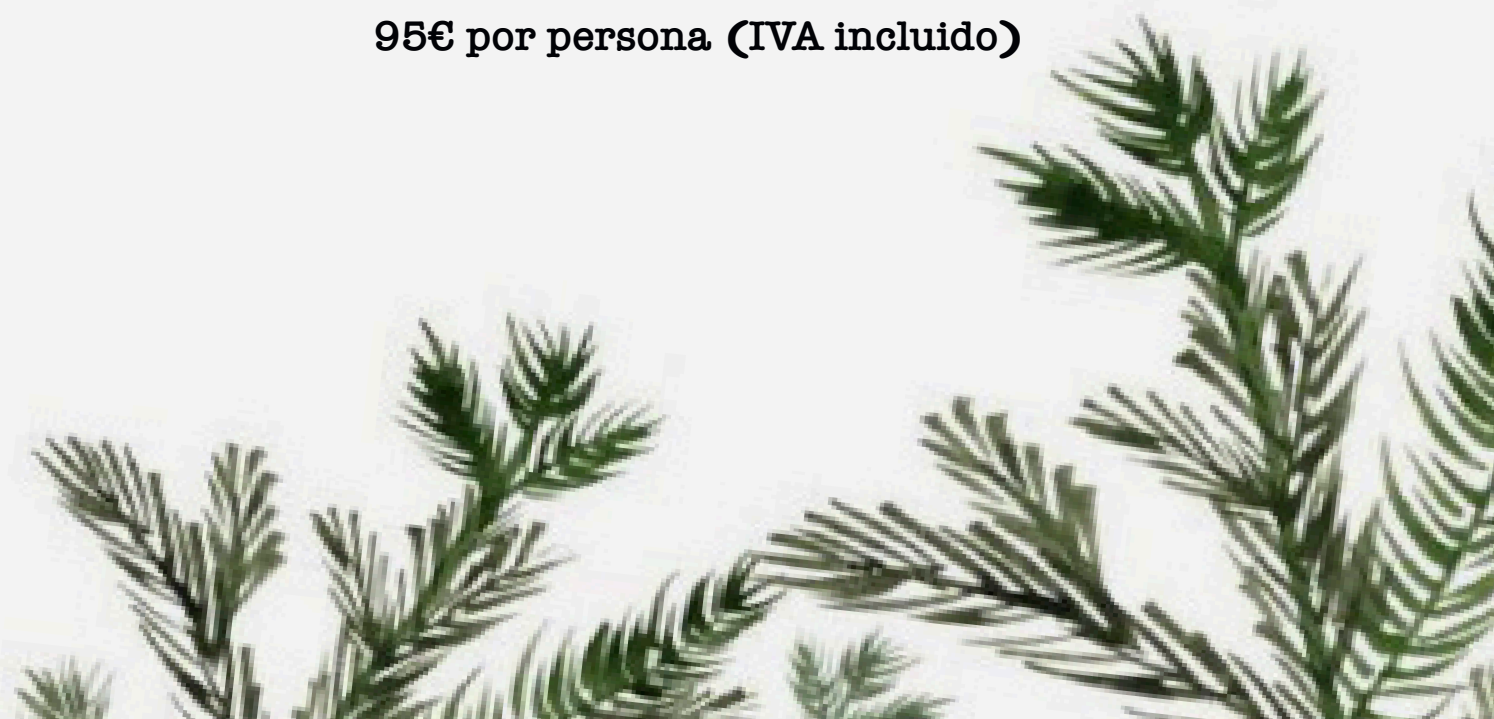
Strudel de manzana acompañado de helado

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ TOMILLO

Cóctel de bienvenida (1 hora):

Brochetitas de pollo al curry
Croquetitas de boletus y langostinos
Tabla de quesos
Bucles de foie
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo a la gallega
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al oloroso
Tartaletas rellenas a nuestra manera
Mini hamburguesitas de buey

Menú:

Gazpacho con bolitas de melón
-
Bacalao al horno con ajitos tostados
-
Confit de pato con crema de turrón

Postre:

Milhoja de nata y nueces acompañado de helado
-
Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ ROMERO

Cóctel de bienvenida (1 hora):

Brochetitas de pollo al curry
Croquetitas de boletus y langostinos
Tabla de quesos
Bucles de foie
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo a la gallega
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al oloroso
Tartaletas rellenas a nuestra manera
Mini hamburguesitas de buey

Menú:

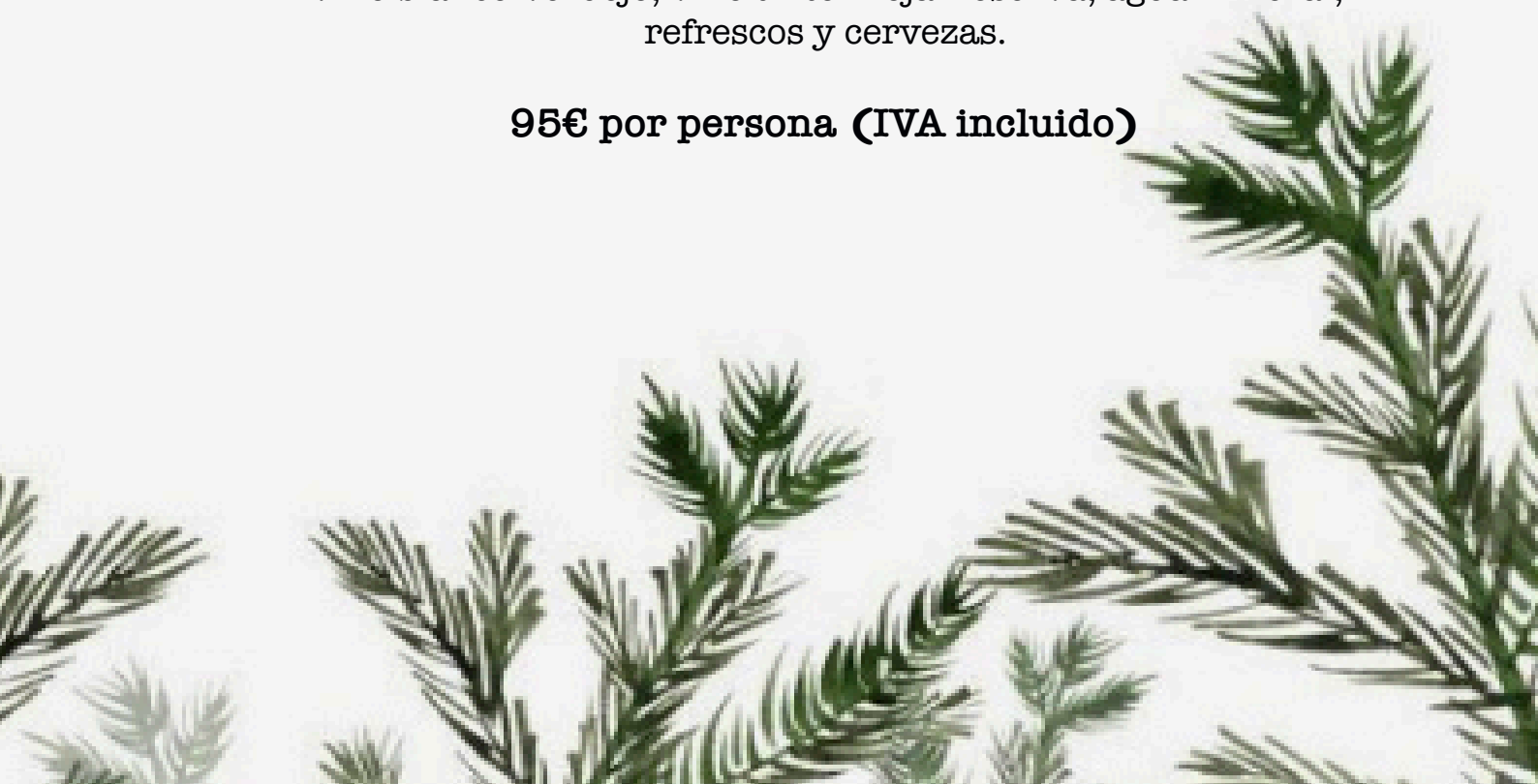
Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo
-
Lubina rellena al hojaldre con crema de mariscos
-
Solomillo Kercus

Postre:

Tarta de zanahoria acompañado de helado
-
Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ ALBAHACA

Cóctel de bienvenida (1 hora):

Brochetitas de pollo al curry
Croquetitas de boletus y langostinos
Tabla de quesos
Bucles de foie
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo a la gallega
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al oloroso
Tartaletas rellenas a nuestra manera
Mini hamburguesitas de buey

Menú:

Ensaladilla de langostinos con mahonesa de aguacate

-

Rape a la Bilbaína

-

Piernecita de cabrito deshuesada al aroma de romero

Postre:

Quesada con frutos rojos acompañado de helado

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ HIERBALUISA

Cóctel de bienvenida (1 hora):

Brochetitas de pollo al curry
Croquetitas de boletus y langostinos
Tabla de quesos
Bucles de foie
Jamón y lomo ibérico
Cucharitas de pulpo a la gallega
Patatitas bravas
Albondiguitas de ciervo al oloroso
Tartaletas rellenas a nuestra manera
Mini hamburguesitas de buey

Menú:

Ensalada de aguacate y jamón de bellota sobre salmorejo

-

Merluza con vinagreta de soja

-

Rulo de cochinillo deshuesado

Postre:

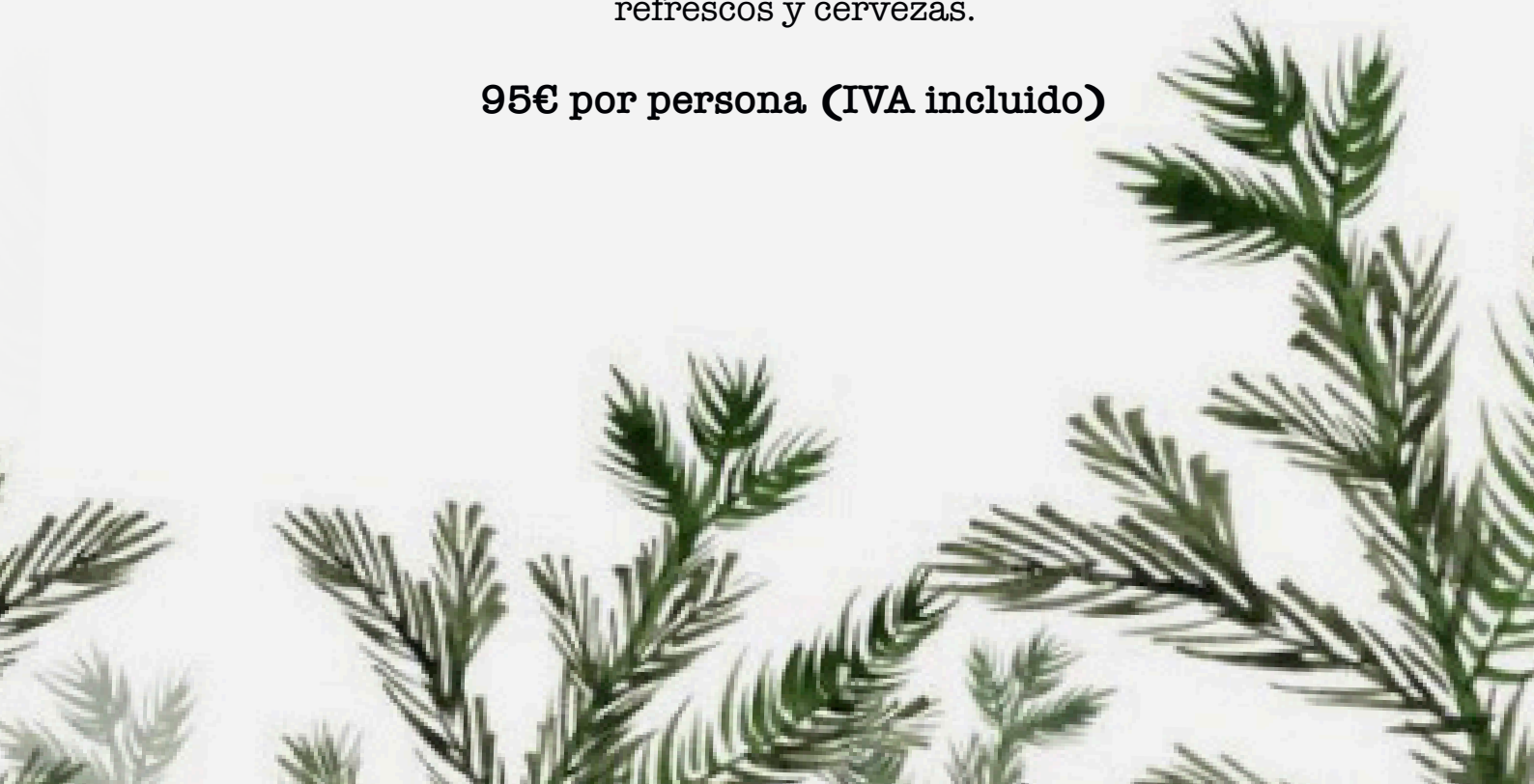
Pirámide de chocolate belga acompañado de helado

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

95€ por persona (IVA incluido)



MENÚ DE NIÑOS

Entradas:

Surtido de ibéricos
Rabitas de calamar empanadas
Croquetitas de jamón ibérico

Plato principal:

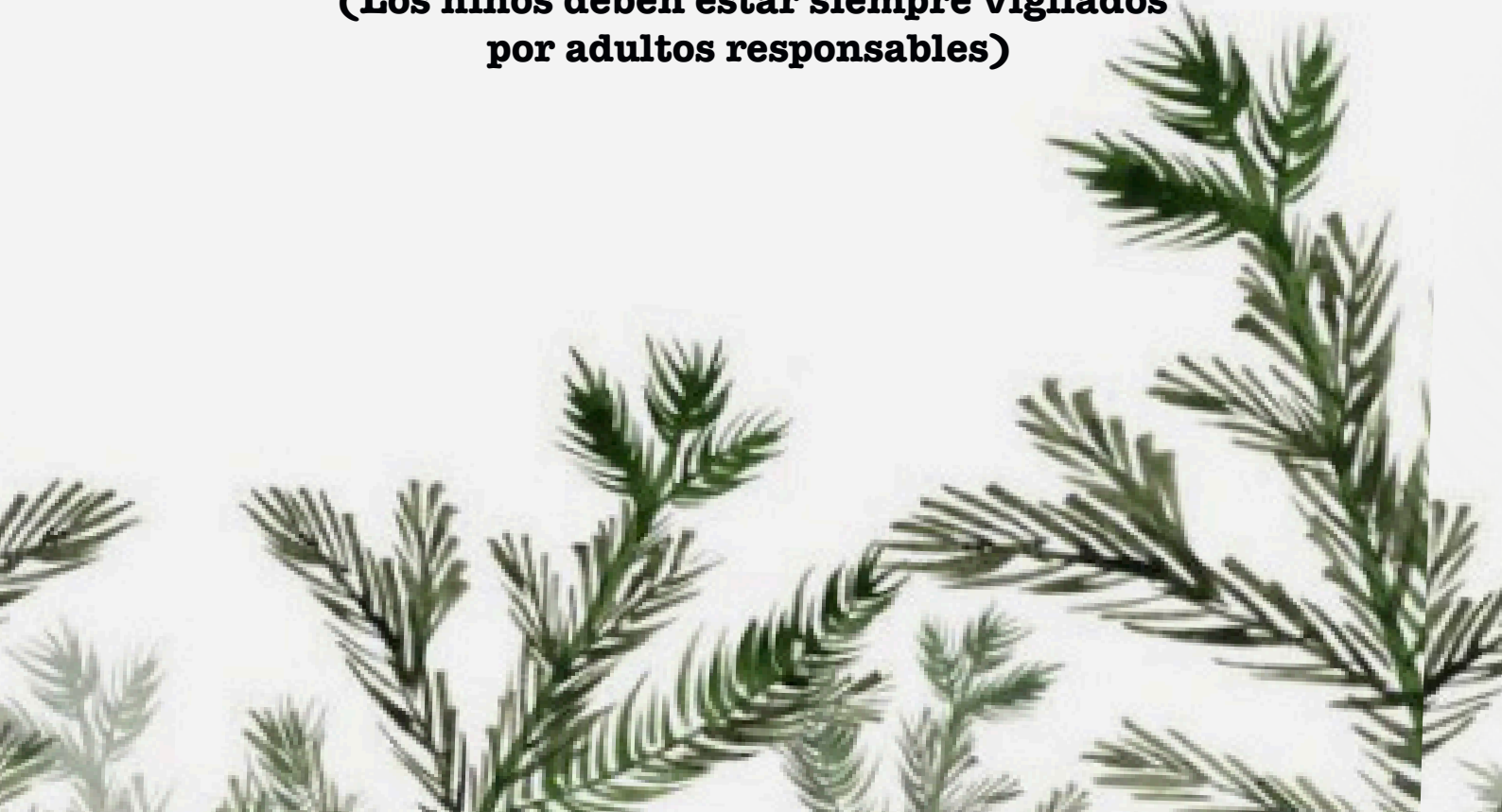
Hamburguesa de solomillo con patatas fritas

Postre: Helado

Bebida: agua mineral o refrescos

35€ por niño menor de 14 años (IVA incluido)

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



MENÚ AROMÁTICAS A

Cóctel de bienvenida (1 hora y 30 min):

Menú:

Ensalada de aguacate y jamón de bellota sobre salmorejo

-

Sorbete de limón al cava

-

Pierneceita de cabrito deshuesada al aroma de romero

Postre:

Pirámide de chocolate belga acompañado de helado de violetas

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

90€ por persona (IVA incluido)



MENÚ AROMÁTICAS B

Cóctel de bienvenida (1 hora y 30 min):

Menú:

Milhoja de foie con manzana confitada

-

Sorbete de mandarina

-

Solomillo Kercus

Postre:

Tarta de zanahoria acompañado de helado de queso de cabra

-

Café o infusión y afrutados

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja Reserva, agua mineral,
refrescos y cervezas.

90€ por persona (IVA incluido)

