

# 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:**

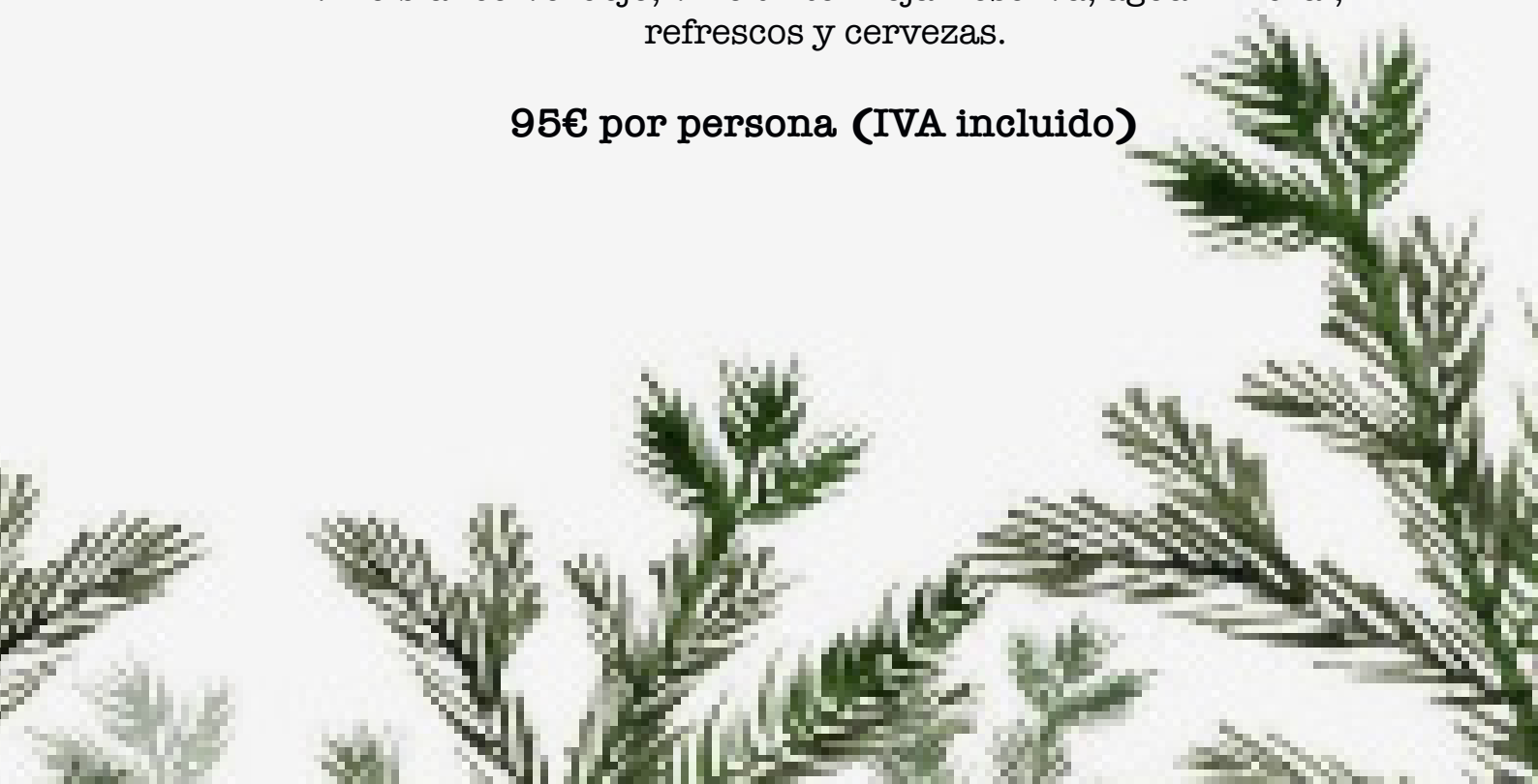
Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo  
-  
Lubina rellena al hojaldre con crema de mariscos  
-  
Solomillo Kercus

## **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

**40€ 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)**

