



## Menú - Cóctel reforzado

Precio: 135,00€

### Incluye:

12 entrantes A y B (a elegir).  
3 córniers o estaciones temáticos (a elegir: 1 córner A y 2 córniers B)  
2 postres (a elegir)  
Bebidas

**Opcional:** 1 plato principal (carne o pescado a elegir). **Suplemento:** 30 € / 35 € (según elección)

### Entrantes A

Croquetas de jamón ibérico/bacalao/queso azul, boletus/gambas al ajillo/confitado de puerro,  
zanahoria y dátil (a elegir 3 variedades)  
Bocaditos de morcilla  
Matrimonio de pulpo y torrezno en base de patata pimentonada  
Mini brochetas de pollo y champiñón con juliana de albaricoque  
Pastel de boletus y manzanas caramelizadas  
Huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada  
Tejas de queso de cabra rellenos de setas  
Tiritas de pollo con salsa agridulce/BBQ  
Rollitos de salmón ahumados en tártara  
Canapés de salmón al humo y manzana  
Canapés de foie-gras sobre ensalada de setas  
Tartaletas de salchichas y mostaza  
Tartaleta de guacamole, gamba y pico de gallo  
Tartaletas de foie con almendras y gelatina de Pedro Ximénez  
Tartaletas de pisto, huevo y tapenade  
Tartaletas de queso con anchoas y tomate cherri con pesto  
Tartaletas de crema de queso, salmón y pesto  
Tartaletas de cangrejo y mahonesa  
Tartaletas de gambas y salsa rosa

# Aldea Tejera Negra

---

Quiche Francesa puerros, champis, queso crema  
Quiche de cherri confitados y queso de cabra  
Quiche Trigueros, gambas y setas  
Quiche de verduras  
Quiche de chorizo  
Empanada de pimientos verdes, rojos, cebolla, tomate, huevos duros y atún  
Empanada tradicional tomate, huevos duros y atún  
Empanada bacalao con pasas y cebolla confitada  
Empanada de pulpo y vieiras  
Tomates cherry rellenos de ensaladilla rusa  
Ensaladilla de gambas y endivias  
Cazuelitas de bacalao desmigado sobre una base de pisto  
Cazuelitas de lentejas con cordero al curry  
Cazuelitas de paella vegetal  
Cazuelitas de paella mixta  
Cazuelitas de risotto de setas  
Cazuelitas de arroz con trigueros  
Cazuelitas de arroz carbonara  
Cazuelitas de champiñones rehogados con jamón  
Cucharitas de steak tartar  
Cucharitas de tartar de atún  
Cucharitas de tartar de salmón  
Cucharitas de ensaladilla rusa  
Chupitos de crema de bogavante con perlas de Avruga  
Chupitos de crema de carabineros  
Chupitos de crema de ajo blanco con uvas y almendras  
Chupitos de crema de guisantes con virutas de jamón y aceite de menta  
Chupitos de crema de espárragos blancos con triguero  
Chupitos de vichyssoise templada con migas de bacalao  
Chupitos de Vichyssoise fría con migas de bacalao  
Chupitos de celerí templada con torrezno  
Chupitos de celeri fría con terrezno  
Chupitos de brandada de bacalao y crema de piquillos  
Chupito de burrata y pomodoro agridulce con aceite de albahaca  
Chupito de brocheta de gamba con crema de mango  
Chupitos de crema de aguacate, cangrejo, crema ácida, y pipas de girasol  
Chupitos de crema de melón con virutas de jamón ibérico

Chupitos bicolor de crema de aguacate y salmorejo con langostino  
Vasitos de caldo de picadillo de huevo y pollo  
Vasitos de gazpacho tradicional  
Vasitos de gazpacho de sandía con helado de bogavante  
Vasitos de salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo

## **Entrantes B**

Mini brochetas de ternera con vegetal  
Pastel de setas, puerros y gambas con salsa de piquillos y/o boletus  
Cuscús de verduras  
Curry de verduras  
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao y langostinos  
Pernil criollo con compota de manzana  
Costillas horneadas con salsa agri dulce / BBQ  
Mixto a la parrilla (chorizo criollo, lomo alto, mollejas, morcilla)  
Lomitos de salmón al humo  
Pollo al ajillo  
Tartar Vegano  
Tartar de salmón con guacamole y tortilla mexicana  
Huevos rellenos

**Estaciones o córners temáticos (a elegir un 1 córner A y 2 córners B):**

### **Córners - Estaciones Temáticas A:**

Córner USA  
Córner mexicano  
Córner de arroces  
Córner empanadas / quiches  
Córner vegetariano

### **Córners Córners - Estaciones Temáticas B:**

Córner de croquetas  
Córner de ensaladas  
Córner de ibéricos  
Córner español

**Platos principales (a elegir 1 plato de carne o pescado) – Suplemento 30 €:**

# Aldea Tejera Negra

---

Solomillo de ibérico braseado a la mostaza con parmentier de patatas y piquillos confitados

Carrilladas en salsa española con crudités de verduras

Delicias de ibérico en salsa demiglacé caramelizada con parmentier de patatas y frutas del bosque

Lomo de salmón al humo con mango en juliana, salsa de naranja a la miel y aceite de albahaca

Lubina a la espalda con setas de la tierra

Lomos de bacalao fresco con cebolla caramelizada, tomate y pasas

## **Platos principales (a elegir 1 plato de carne o pescado) – Suplemento 35 €:**

Pierna o paletilla de cordero lechal al horno de leña con verduras y patatas panaderas

Solomillo de añejo con salsa de boletus, espárragos trigueros y cebollitas francesas

Solomillo mozárabe con frutos secos y un toque de miel de la Alcarria

Rodaballo en salsa de boletus

## **Bebidas**

Vino blanco de Rueda

Vino tinto de Ribera del Duero

Cava Brut

Agua mineral

Café o Infusiones

Licores

## **Postres (a elegir 2):**

Mousse de yogur con coulis de frutos rojos

Peras al vino rellenas de frutas del bosque bañadas con chocolate templado

Brownie doublé fudge con helado

Quenelas de chocolate blanco y alfóncigos con coulis de frutas del bosque

Tarta de hojaldre a la canela

Crêpes de crema de naranja al perfume de azahar

Milhojas de crema chiboust y frambuesa

Tatín de manzana

Brazo de crema de cointreau cubierto de trufa

Tarta sacher

Tarta de chocolate con helado

Tarta de tiramisú

Tarta de queso