



Menú - Cóctel reforzado

Precio: 148,00€

Incluye:

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

Opcional: 1 plato principal (carne o pescado a elegir). **Suplemento:** 33 € / 38 € (según elección de plato)

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 torrezno
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 agridulce / 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 chibouste 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