



Menú 1

Precio: 100,00€

A continuación, os presentamos cuatro opciones de menús para que os ayuden en la orientación del coste del banquete por persona.

Cóctel de Bienvenida

Para comer con la mano

Teja de pipas y crujiente de aceitunas negras

Jamón ibérico de bellota – sin cortador de jamón

Corte de sésamo, queso y miel

Nuestras croquetas

Cucharitas y en brochetas

Láminas de bacalao ligadas al pil-pil con pimiento y cebolla confitada

Miniaturas

Ensaladilla rusa con mahonesa aireada

Albóndiga con parmentier de patata y trufa

Sopas frías y calientes

Gazpacho

Menú de gala

Entrante

La sopa de pescado del Echaurren

Pescado

Merluza a la romana confitada a 45° sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz

Cortante

Sorbete de limón al cava

Carne

Hotel Marqués de Riscal

Cordero glaseado con un toque de jengibre sobre parmentier de patata

Postre

Sablé crujiente con mousse de chocolate y helado de mentata