



Menú Hacienda Dehesa del Colmenar 2025. IVA incluido

Precio: 86,00€

Aperitivos (servidos en pie)

Buffet de quesos: queso de oveja, brie, azul, cheddar

Buffet de ibéricos: jamón ibérico con cortador, caña de lomo ibérica, chorizo ibérico y salchichón ibérico

Buffet de mini ensaladas: salmorejo cordobés con huevo y virutas de jamón, salpicón de marisco, aguacate con bacalao ahumado

Tostas de salmorejo con bacalao

Tostas de anchoas con queso y cherry

Dátiles rellenos de queso tierno y piñones

Uvas rellenas de roquefort y nueces

Cucharillas: palmito con salmón y caviar, pulpito a la gallega y habitas con jamón

Tostas calientes: gulas con ajitos y guindilla, revuelto de bacalao

Chupitos de gazpachos

Puestecito de pescaíto frito: calamares, bacalao, tortillitas de camarones, boquerones

Croquetas caseras

Batata rellena de gambas

Pechuga con almendras

Jamoncitos de codorniz

Brocheta de gamba con bacon

Berenjenas fritas con miel de caña

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

Fino CB

Vino Rioja crianza

Hacienda Dehesa del Colmenar

Vino blanco joven

Primero (a elegir)

Ensalada de langostinos frescos a la vinagreta de verduritas con aceite de oliva virgen extra de Baena

Ensalada de aguacates con bacalao ahumado y crema de Módena

Lubina horneada con aceite de oliva virgen y verduritas

Rollitos de lenguado y langostinos con salsa de pimiento de piquillo

Sorbete

Sorbete de limón

Segundo (a elegir)

Noisettes de solomillo al amontillado con patatas panadera

Carrillada ibérica con salsa de almendras

Centro de lomo ibérico con salsa de pasas

Centro de solomillo de cerdo sobre fondo de boronía

Guarniciones: setas, patatas panaderas, verduritas y espárrago verde

Postre

Semifrío de yogur con frambuesa

Bebidas

Agua mineral

Soleras finas

Cervezas

Refrescos

Vino blanco joven de Mesa Casa

Vino Tinto crianza de la casa

Café y cava