



Menú San Carlos

Precio: 105,00€

Cóctel Corral del Rey

Jamón Ibérico y cortador de jamón

Lomo Ibérico

Queso puro de Oveja

Tartaletas/Mini Ensaladas/Arroces (elegir 1)

Tartaletas de Ensaladilla de Gambitas

Mini ensalada de perdiz

Mini ensalada César

Mini ensalada de bacalao y naranja

Mini ensalada Caprese

Cucharaditas (Elegir 1)

Cucharita de Zorongollo con Ventresca

Champiñón relleno de gambas

Champiñón relleno de jamón ibérico

Plátano con bacon

Dátil con bacon

Dátil relleno de mousse de queso y nueces

Queso manchego frito con mermelada de calabaza

Dado de bacalao con muselina de ajo

Cono de salmón, queso crema y rúcula

Arroz marinero

Arroz campestre con criadilla y trigueros

Brochetas (Elegir 2)

Brocheta de jamón con melón

Brocheta de pollo marinado al curry

Brocheta de gambón

Plaza Corral del Rey

Brocheta de tomate cherry y mozzarella
Brocheta de pulpo con pimentón de la vera

Gazpachos/Cremas (Elegir 1)

Gazpacho de tomate
Gazpacho de fresa
Sopa fría de melón con virutas de jamón
Crema de boletus
Crema de berros y parmesano
Vichysoisse

Croquetas (Elegir 2)

Croquetitas de perdiz y setas
Croquetitas de jamón ibérico de bellota
Croquetita de jamón y torta del casar
Croquetitas de bacalao
Croquetitas de jamón ibérico y torta del casar
Croquetitas de boletus
Bocaditos de blanco de puerro y langostino
Rollito de brick con morcilla y manzana

Tostas (Elegir 2)

Mini tosta de solomillo asado con confitura de manzana
Mini tosta de pisto de calabacín y bacalao gratinado
Canapé de jamón, aguacate y cherry a la vinagreta de piñones
Mini tosta de rulo de cabra, confitura de higo y cebolla caramelizada
Mini tosta de rulo de cabra y cebolla caramelizada
Rollitos de salmón, rúcula y queso crema
Mini tosta de puerro y langostino gratinada
Tosta de pastel de cabratxo
Milhojas de salmón ahumado, queso y eneldo.
Lomo de sardina ahumado, crema de aguacate y cherry

Bebida

Vinos tinto y blanco semi dulce para la celebración, cerveza con y sin alcohol, refrescos con y sin

gas, zumos y agua mineral.

Primer plato

Láminas de Bacalao confitado en AOVE sobre pisto de calabacín al ajo tostado (suave)

Ensalada de bacalao y naranja con su aceite de aceituna negra cacereña

Canelón templado de marisco sobre salsa de nécoras

Crema fina de puerros y apio verde con gambitas al vapor

Bisqué de nécoras

Lomo de salmón poché con salsa de gambas y crujiente de puerro

Salmorejo de tomate rosa y manzana verde con juliana de jamón ibérico de bellota

Suprema de mero sobre crema de blanco de puerro

Lomo de lubina rellena de gambas con suave salsa americana

Lenguado en popieta con gambón y salsa de berberecho

Plato principal

Solomillo de ternera retinta a la parrilla y tomatito relleno de guisantes

Lomo de buey al carbón de encina con trigueros y tomatito horneado

Solomillo de buey a la parrilla con patatitas panaderas y tomatito asado a la provenzal

Solomillo de ternera lechal, relleno de cabrales y fina crema de torta del casar

Paletilla de cordero lechal asado al horno con patatitas panaderas y tomatito asado a la provenzal

(+6,00€)

Solomillo de ternera blanca lechal con bogavante (+5,00€)

Postres

Hojaldre de manzana templado con helado de nata y coulis de frutos rojos

Brownie de chocolate y helado de vainilla de Tahití

Coulant de chocolate

Lingote de Tarta ópera (bizcocho, crema de moka, almíbar de café, ganache y glaseado de chocolate)

Postre especial (Nata fría, bizcocho borracho con ron miel y finas natillas a la canela)

Tartita de Queso con helado y coulis de frutos rojos silvestres

Mousse de chocolate y caramelo con frutos rojos

Café, infusiones