Menú Albahaca

Bodega

Manzanilla fina de Sanlúcar
Señorío de Heliche
Beronia Crianza D.O. Rioja
Cerveza c/s alcohol
Refrescos y zumos
Agua mineral
Cava Freixenet Extra

Cóctel de bienvenida

Bombones de foie
Cucharita de salpicón de marisco
Tortillitas de camarones
Arroz al fungi
Langostinos curry
Tomatito con mozzarella
Huevos de codorniz con virutas de jamón
Bombones de queso y frutos secos
Fondue de quesos
Cazuelitas de gambas al ajillo
Cucharita de salmón
Cartuchitos de camarones
Pimientos cherry rellenos de queso
Crujiente de morcilla
Cucharita de pulpo a la gallega
Bastoncitos de setas
Daditos de queso curado de oveja
Cacito de papas aliñas
Sartencilla de migas extremeñas
Hojaldritos

2Boca2 Catering

Tosta con tomate y jamón
Boquerones a la malagueña
Coca de verduras
Buñuelos de bacalao
Chupitos de salmorejo
Cartuchitos de adobito
Tosta de queso con cebolla caramelizada
Rollitos de langostinos
Croquetitas de la abuela
Crujiente de pollo
Tosta de anchoa del Cantábrico
Canastilla de paté y pistachos
Milhojas de queso y membrillo
Pastelitos salados varios

Entremés a compartir

Foie de pato
Langostinos de Sanlúcar
Gambas blancas
Langostinos tigres
Cigalas

Primer Plato (a elegir)

Sopa de melón y perlas con virutas jamón de jabugo
Consomé al Xerez
Crema de calabacín y verduras con picatostes aromatizada con queso
Ensalada cóctel de frutos del mar
Crema de marisco
Salmorejo de una o dos texturas con daditos de jamón ibérico
Revuelto de bacalao colores
Ensalada del chef con vinagreta de tomate al aceite de albahaca
Ensalada con láminas de perdiz silvestre y jamón de pato
Ensalada de ahumados y queso con toque de guacamole
Arroz meloso con langostinos de Sanlúcar y cigalas
Bacalao confitado con tiras de pimientos
Merluza horneada con salsa de verduras tiernas

Atún con aceitunas verdes y negras
Atún confit con cebolla caramelizada
Salmón horneado y aromatizado con aceite de naranja
Salmon con langostinos al ajillo
Lomo de Dorada sobre lecho de patatas
Dorada o Lubina a la sal
Ensalada de bogavante con vinagreta de Módena
Arroz con bogavante
Bogavante con ensalada fresca
Rape con tiras de pimientos de piquillo y cebolla
Mariscada “Royal”: cigalas, langostinos tigres, bogavante, gambas blancas, langostinos de Sanlucar, mejillones, patas rusas, vieiras, gambas al ajillo y gambones plancha

Segundo Plato (a elegir)

Carrilleras ibéricas con patatas panaderas
Cabezal ibérico acompañado de patatas París
Lomo de cerdo a la pimienta (u otra salsa)
Pluma ibérica rellena con trigueros e ibérico
Solomillo de cerdo al Xerez
Secreto ibérico a la plancha acompañado de saquito brick
Pechuguitas de codorniz escabechadas
Magret de pato a la naranja
Entrecot a la plancha acompañado de salteado de verduritas
Cordero nacional deshuesado al aceite de romero
Milhojas de presa ibérica
Lechón al gusto del Chef
Medallones de solomillo de cerdo con foie al Pedro Ximénez
Solomillo de ternera a la plancha con coctel de verduritas

Postre

San Marcos con bombones helados
Selección especial
Buffet de postres “Royal”: gran variedad de postres y tartas (para diabéticos, de tres chocolates, de queso, de frutos secos y miel, San Marcos, etc...), galletas fritas, nata con frutos del bosque, leche frita, natillas, tocino de cielo, arroz con leche, fruta variada del tiempo, surtido de helados artesanales, granizados y fuente de chocolate con brochetas de fruta

Café e infusiones