



Menú Habitual

Recepción de invitados en nuestros patios y jardines

Aperitivos fríos (a elegir un número determinado de ellos)

- Mousse de ensaladilla de gambas
- Uvas rellenas de queso
- Remojón granadino
- Dátiles rellenos de frutos secos
- Mini brochetas de ensalada caprese
- Cubilete de patatas con alioli
- Rollitos de salmón
- Patatas de Sanlúcar con cebolleta y tronco de caballa
- Asadillo de la huerta
- Salpicón de marisco
- Mejillón con pipirrana
- Tartar de aguacate con ahumado
- Ensalada de ahumados
- Cornetes de surimi, cangrejo y queso
- Mejillón al limón
- Mini-volován cremoso de centollo
- Salmorejo cordobés con huevo y jamón
- Gazpacho de remolacha
- Tosta de pasas con queso azul y caramelo de nueces
- Pan de semillas con jamón de pato y queso de cabra
- Daditos de española con tomatitos cherry y/o pimiento del padrón
- Tostas dip de cangrejo

Aperitivos calientes (a elegir un número determinado de ellos)

- Patatas arrieras con gambas y alioli
- Turbante de carrillera ibérica
- Crujiente de verduras
- Iruñas rellenas

Brocheta de pularda
Pisto manchego con huevo
Brocheta de pollo con salsa oriental
Brocheta de langostino y sepia
Canutillos de sobrasada con miel de caña
Patatas bravas con mojo picón
Pulpo al pimentón
Tostas de huevos de codorniz con jamón
Pincho de chistorra y bacon
Cazuela de gambas al ajillo
Lagartito Ibérico
Croquetas de puchero
Croquetas de rabo de toro
Croquetas de tinta de calamar
Adobo sevillano y calamarcitos
Buñuelitos de bacalao
Brocheta de langostino y chistorra
Brocheta de lomo ibérico con pimientos
Cazuelas de solomillo al whisky
Berenjenas rellena de jamón
Berenjenas fritas con miel de caña
Mini burgers

Buffet de quesos

Con piña, surtido de aperitivos derivados de ella con queso, membrillo, foie, etc. Compuesto por una gran variedad de quesos en un buffet original, donde los invitados podrán degustar queso puro de oveja, cabrales, queso cheddar, roquefort, dátil con queso blanco, piruletas de membrillo, etc. acompañados de picos y regañas y panes especiales (integrales, espelta, con pasas, pan árabe, pan de tomate, etc.).

Buffet de arrocería y cocina casera

Pensado para las celebraciones de día, podrán degustar paella de marisco, arroz con tinta de calamar y alioli, paella de verduras, patatas revolconas con huevo y nuestro revuelto cortijero.

Buffet de jamón ibérico

Hacienda Las Yeguas

Con cortador de jamón ibérico en directo.

Bebidas durante la recepción

Agua, zumos, refrescos, cervezas, vinos, etc.

En mesa

Un menú orientativo, que se modificará al gusto, suprimiendo o aumentando según lo deseen.

Primeros platos (a elegir entre los siguientes del listado)

Arroces (paella de mariscos, pollo, caldoso marinero, etc.)

Lomo de bacalao al ajoarriero

Lomo de bacalao al horno con piñones

Lomo de bacalao confitado con salsa de eneldo

Lomo de bacalao a la roteña

Gambón envuelto en salmón acompañado de salsa marinera

Merluza al horno

Pez espada

Pionono de lubina a la pimienta verde

Vieira de marisco gratinada acompañada de ensalada Algarve

Pimiento del piquillo relleno de bacalao

Jamón ibérico

Jamón ibérico, caña de lomo y queso

Gambas blancas de Huelva **

Mariscada individual **

Mariscada al centro para compartir **

** Aumento sobre el precio de menú.

Sorbete (a elegir entre los siguientes del listado)

Sorbete en copa de cava: naranja, limón, mojito, gin-tonic, mandarina, piña colada

Sorbete en copa cóctel: mandarina y yogur Calanda, piña colada y frutos rojos, frambuesa y salsa de yogur griego

Segundos platos (a elegir entre los siguientes del listado)

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta

Solomillo de cerdo ibérico relleno Jabugo

Solomillo de cerdo ibérico al Jerez

Solomillo albardado bacon acompañado de salsa a la pimienta

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez

Carrillada ibérica a la pimienta negra y zanahoria

Medallón de solomillo con foie

Presa Ibérica *

Entrecot de ternera *

Solomillo de ternera *

Guarniciones

Espárragos a la plancha

Berenjenas rellenas de carrillada ibérica

Estoque de verduras

Parrillada de verduras

Verduritas salteadas

Hacienda Las Yeguas

Patatas a lo pobre
Timbal de patatas gratinado
Nido de pisto con huevo de codorniz
Manzana asada
Patatas con mojo picón
Patatas parisinas con setas

Postres caseros Especial Hacienda (a elegir entre los siguientes del listado)

Semifrío de queso Idiazábal sobre sopa de membrillo a la pimienta
Tarta de la Hacienda, bizcochuelo de vainilla o turrón flameada con ron de añejo
Timbal de tres chocolates con caramelo
Tarta de limón sobre grosella y arándanos con helado de grosella
Quijote dulce de leche sobre migas de chocolate
Buffet de frutas de temporada
Buffet de cafés e Infusiones