



Menú Ejemplo

Cóctel de bienvenida

Snacks por las mesas (elegir 3)

Almendras fritas

Mini fuet (salgots)

Selección de aceitunas aliñadas

Torreznos

Camembert al horno con cesta de tostas, frutos secos y orejones

Cestas de crudités con dip de orégano

Crudités mediterráneas (patata mini, patata mini morada, huevitos duros de codorniz, judías verdes, aceitunas, achicoria, tomillo, sardinas)

Torta del Casar cremosa con degustación de panes

Canapés fríos (elegir 5)

Blinis de hierbas con láminas de pera, queso azul y nueces

Brocheta de mozzarella con higos, salsa de limón y menta (sept y oct)

Brocheta de tomate seco, mozzarella, oliva Kalamata y albahaca

Corte de foie sobre tosta de pan de brioche y compota de cebolla caramelizada

Crepes de berros

Crostini de presa ibérica escabechada con gelatina al Pedro Ximénez

Hojas de cogollo de Tudela con vinagreta francesa y queso Tête de Moine en clavel

Jamón de Jabugo con picos de Jerez y cherrys

Rollito de roast beef con rúcula, tomate seco, parmesano y pesto

Rollito de Vitello Tonato

Salmorejo con crujiente de pan y gambas en cabecita de león

Tabla de quesos españoles variados con uvas y pan (Idiazábal, Tetilla, Manchego, Mahón)

Taco de salmón marinado con salsa de miso y lima en cucharita

Tartaleta crujiente de crema de torta del Casar y tomate cherry

Tartaleta crujiente de habas con trufas y lascas de parmesano

Tosta de burrata con rúcula y tomate seco al oliva virgen y sal en escama

Tosta de pan alemán, queso con manzana, cebolla y arenque caramelizado con azúcar de caña

Tosta de yogurt con brandada de bacalao y cebollino

Canapés calientes (elegir 5)

Buñuelos de bacalao con mayonesa de sriracha

Cazón en adobo

Chipirones a la plancha con cebolla en dos texturas (cebolla frita)

Consomé al Jerez

Croquetas de boletus

Cucharita rellena de risotto a la trufa

Langostinos panko con salsa romescu

Mini montadito de solomillo a la parrilla con mantequilla Café de París

Mini pastela de ave y pasas

Mollete crujiente de panceta con berros y mayonesa de sésamo negro

Morcilla de Burgos con huevo frito de codorniz y miel

Palitos de berenjena rebozados con miel de palma

Pimientos rellenos de marisco rebozado y frito

Pulpo gratinado sobre crema de patata revolcona en cucharita

Puntas de espárragos verdes a la plancha con sal en escamas

Tartaleta crujiente con puré de patata y colmenillas en su jugo

Bebidas cóctel

Vino blanco Marqués de Riscal Rueda Verdejo

Vino tinto Riscal 1860

Cava Juvé y Camps (cinta púrpura Brut)

Cerveza y cerveza sin alcohol

Refrescos

Zumos variados

Agua y agua con gas

Menú

Primer plato (emplatado - elegir 1)

Ensalada de bacalao, naranja, aceitunas y cebolla

Salmorejo con bogavante

Ensalada de bogavante con chutney frío de mango

Burrata aliñada con crema helada de tomate y albahaca

De Natura Pedraza

Tartar de tomate y aguacate con bogavante
Tartar de tomate con ajo blanco y cigala
Crema de calabaza con vieiras y aceite de jengibre
Consomé con huevo, crujiente de jamón y picatostes
Crema fina de puerro con morro de bacalao y aceite verde
Crema suave de boletus con boletus salteados al foie
Sopa de cebolla tradicional con queso fundido
Timbal caliente de berenjena, calabacín, mozzarella y salsa de tomate y albahaca
Ravioli de Won Ton relleno de marisco con caldo de pescado y verduras crocantes
Huevo asado, patatas y colmenillas en su jugo
Vieira con puré de guisantes
Judiones de la Granja
Lentejas con foie y boletus
Habitas con jamón y huevo escalfado
Hojaldre de setas con rúcula y parmesano

Segundo plato (servido en fuente - elegir 1)

Lomos de lubina con agua de tomate, puré de patata con aceituna negra y espagueti de calabacín
Lomos de merluza en salsa verde con patatitas cocidas
Merluza con crema de marisco y gambas
Rape con calabaza y vinagreta de anacardos
Caldereta de corvina
Rabo de toro con guarnición toledana (patatitas salteadas con champiñón y cebollitas francesas)
Carrillada ibérica estofada con parmentier de patata, bacon y parmesano
Lomo de venado asado con salsa de Oporto y estragón
Presa ibérica con patatas panadera y pimientos del Piquillo
Pularda asada con salsa de estragón, manzanas caramelizadas y patatas París
Solomillo con salsa Perigeux con patatas al horno y espárragos verdes a la plancha
Solomillo con foie, patatas al horno con su jugo de Oporto y espárragos verdes a la plancha
Solomillo con salsa Bordalesa con patatas panadera y judías verdes

Se llevará pescado para un 10% de los invitados

Postres (emplatado - elegir 1 o un buffet de postres con 10 variedades)

Cheesecake con mermeladas y frambuesas
Infusión de frutos rojos con helado de queso

Leche frita con carpaccio de naranja y azahar y canela
Ponche segoviano
Pavlova con frutos rojos
Sablé de limón con merengue
Tarta árabe de obleas con frambuesas
Tarta de chocolate crujiente Samantha de España con teja de naranja y frutos rojos
Tarta de fresas y nata
Tarta fina de manzana con crema inglesa
Torrijas con helado de queso
Bocadillo de chocolate al oliva virgen con praliné de avellana

Bebidas cena

Vino blanco Riscal Rueda Verdejo
Vino tinto Reserva Marqués de Riscal
Cava Juvé y Camps (cinta púrpura Brut)
Cerveza y cerveza sin alcohol
Refrescos
Red Bull
Zumos variados
Agua y agua con gas

Bebida sobremesa

Café y té servidos con mignardises
Licores (licor de melocotón, manzana, pacharán)
Combinados primeras marcas (Whisky, Ron, Vodka, Ginebra...)