



## 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...)