



## Tu boda a la carta

Tu boda a la carta

### Cóctel

Nuestros cinco aperitivos de siempre

Jamón Ibérico Denominación de Origen Guijuelo.

Queso Denominación de Origen Manchego Villadiego. Curado y Semicurado.

Croquetas de changurro, bacalao y jamón.

Montadito moscovita con salsa rosa.

Pincho de bacalo ahumado con pesto genovés y tomate reducido.

### A vuestro gusto

Pincho Sparky de pan tostado, mayonesa de mostaza, salchicha, anchoa, cebolla y lechuga.

Mini rollitos vietnamitas y reducción de soja.

Trainera de anchoa y boquerón con alioli de manzana.

Mini hamburguesa con cebollita pochada, mostaza americana, rodajita de tomate y ketchup.

Ceviche peruano sobre lima abierta.

Pan de chapata tostada con escalibada y anchoa.

Pincho de mousse de salmón, cítricos y huevas negras.

Brocheta de venado en adobo de los Montes de Toledo.

Pan, laminado de solomillo de cerdo ibérico con salsa Hp.

Canapé caliente de morcilla de Burgos, muselina de frutos rojos y alioli suave.

Pincho de melva confitada, anchoa en salazón y pimientos de cristal.

Morunito de cerdo Ibérico con especias Mozárabes.

Cucurucho de calamares fritos a la Andaluza.

Exquisiteces de salmón fresco con emulsión de mostaza semidulce y aceto balsámico.

(servido en cazuelita).

Cucharita de mejillón gallego cocido con salsa de vieiras.

Exquisiteces de salmón ahumado con emulsión de mostaza semidulce (servido en cazuelita).

Bombón de foie, compota de manzana verde y granulado de almendra.

Mouse de ensaladilla rusa con langostino y pimiento del piquillo.

Gyozas en cuencos de bambú.  
Champiñón relleno de chistorra y salsa romesco.  
Langostinos rebozados panko con salsa agripicante.  
Taquitos de lomo en adobo, tomate cherry y lámina de calabacín.  
Montadito de bacalao ajoarriero.  
Humus Libanes con gamba cocida en pan de pita.  
Canapé de salmón ahumado, queso brie y confitura de higos.  
Pizzeta Napolitana.  
Pincho de arenque ahumado con picada de tomate y pepino.

## Puesto de degustación

Mesa degustación de Vinos Pago del Vicario.  
Cortador de Jamón Ibérico de bellota.  
Japonés (makis, sashimi, niguiris, uramaki)  
Quesos nacionales e internacionales. Stilton, Grana Padano, Brie, Camembert, Gouda, Azul, Majorero, Rulo de Cabra, Queso de tetilla, Cabrales... (servidos con mermeladas, frutos secos, frutas del bosque o membrillo)  
Arroces y risottos  
Productos manchegos de la huerta (pisto, asadillo, miracielos, berenjenas guisadas, gachas y berenjenas de Almagro)

## Gastro - raciones (servidas en mesa al centro)

Medallón de pintada rellena de setas y foie.  
Pimientos de piquillo rellenos de mousse de merluza en su crema y velouté de verduras.  
Rollitos de salmón ahumado noruego rellenos de crema agria con gambas cocidas y aceite de lima.  
Cocas alicantinas de láminas de bacalao confitadas al Club Ranero.  
Vieira sobre lámina de calabacín y crema de apio.  
Fajita Mexicana de ternera y pico de gallo.  
Crêpes de marisco y langostinos con salsa chutney y cebolla crujiente.  
Terrina de carrillera de ternera.  
Pastel de carne de ternera y su jugo

## Sopas y cremas

Gazpacho cremoso tradicional andaluz con picada de langostinos de Sanlúcar.  
Velouté de espárragos verdes y blancos con brocheta de salmón ahumado y aceite de tomillo.

Crema de nécoras, aceite de cítricos y migas de pan crujiente.

Ajoblanco cremoso con láminas de almendra y berberechos.

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y aceite de hojiblanca

## Ensaladas

Ensalada de láminas de bacalao con pimientos rojos asados, cogollos de Tudela y su pilpil.

Ensalada de salmón ahumado Noruego, langostinos cocidos, mango, piña y picadillo de pomelo y aceite de pimienta rosa.

Pimientos asados rojos con perdiz en escabeche, cordón de mostazas y brotes tiernos.

Ensalada de vieiras templadas con verduras, hortalizas y langostinos cocidos.

Ensalada de bonito del Norte confitado en escabeche ligero, con brotes de lechugas, tomates cherry y solución de vinagre de Módena.

Timbal de pulpo, langostinos y gambas con tomates rotos semidulces y patatas revolconas.

Ensalada de bogavante con rabanitos, brotes frescos de lechugas, rúcula y canónigos (Medio bogavante).

## Pescados

Supremas de dorada sobre lecho de verduras con refrito de ajo y chalotas al pimentón de La Vera

Tranchas de rodaballo con aceite de pimentón y patatas encebolladas.

Lomo de lubina al horno con salsa de calamares y salteado de patatas al ajillo.

Mariscada del Cantábrico (4 langostinos, 5 gambas, 1 carabinero y 3 gambones al horno de convención vapor 60° y 1 cigala cocida)

Suprema de salmón al aceite de limón y vainilla con crudites de verduras.

Milhoja de dorada del Mediterráneo con foie de Las Landas, cebolla caramelizada y bastoncitos de zanahoria.

Lomo de bacalao Feroe confitado al ajo y pimientos del piquillo.

## Cortantes

Sorbete de limón al Cava.

Sorbete de Mojito y menta fresca.

Sorbete de mandarina y ron añejo.

## Carnes

Paletilla de cordero lechal Manchego con demi-glacé de su jugo  
y cremoso de patata.

Medallones de solomillo ibérico con salsa ligera de pimienta verde  
y champiñones mini.

Solomillo de ternera nacional con Foei, salsa de Oporto y graten  
de setas.

Solomillo de ternera nacional con picada de hongos, su crema y pastel de patata y bacon.

Solomillo de ternera nacional al vino tinto Pago del Vicario Monagos Syrah, puré de calababa con miel  
y brunoise de calabacín.

Cochinillo confitado a baja temperatura con milhojas de patatas a la crema

Secreto de cerdo Ibérico con patatas panaderas, pimientos rojos y verdes.

Lomo de buey Gallego del Valle del Sil con cachelos (300-350gr).

## Postres

Tarta apple strudel, compota de manzana verde y helado de fresa.

Tarta de yema tostada con helado de vainilla y confitura de higos.

Vainilla y frutas del bosque con crema inglesa y helado de panna-cotta.

Bomba de chocolate con reducción de naranja amarga, granulado de almendra,  
y helado de stracciatella.

Tarta de queso D.O. Manchego Villadiego, natillas de vainilla, helado de  
chocolate y bavaroise de frambuesa.

Tarta de 3 chocolates con natillas de azúcar tostada, coulis de frutos rojos  
y helado de turrón.

Tronco de brownies con crema inglesa, jarabe de arándanos y helado de nata.

Tarta de chantilly, confitura de frutos rojos y helado de fresa.