

NUESTROS SERVICIOS:

LA FORMALIZACIÓN de la reserva será firme una vez firmado el contrato correspondiente y entrega de 200€ en concepto de fianza.

LOS MENUS confeccionados son orientativos, pudiendo modificarse a gusto de los clientes.

LOS ADORNOS florales para las mesas están incluidos en el precio del menú.

LAS MINUTAS personalizadas con el nombre de niños se contemplan así mismo dentro del precio.

LAS FUNDAS con las que se visten las sillas quedan también incluidas.

ANIMACION INFANTIL ofrecemos animación para los niños después de la comida sin ningun coste adicional

MENU N° 1

Jamón Ibérico Jabugo
Langostinos tempura o a la plancha
Pimientos rellenos de setas y gambas

Vieiras gratinadas sobre duxelle

Muslo de pato confitado sobre panadera
y pera al vino blanco

Milhojas caliente con salsa chocolate y
Tarta Selva Negra con salsa inglesa
Helado vainilla

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores

MENU N° 2

Terrina de foie mi-cuit con sal Maldón
Ensalada de salmón escabechado
Tempura de langostinos

Lomo de dorada al horno con extracto
de tomate y verduritas

Carrillera de ternera sobre milhoja de patata
y manzana con salsa de nueces

Tarta Chaplin con salsa de naranja
Helado chocolate blanco

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores

MENÚ N° 3

Jamón Ibérico Jabugo
Timbal de verduras y centollo
Gambones (plancha)
Langostinos (plancha)

Solomillo (plancha) con guarnición de
hongos y patatas avellana

Canutillo relleno crema con sals chocolate a la menta
Soprano sobre salsa inglesa
Helado cheese-cake

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores

MENU N° 4

Jamón ibérico de Jabugo

Ensalada de salmón escabechado

Brocheta de rape, hongos y langostinos con
vinagreta templada, y guarnición de patatas paja

Cordero asado a la panadera con ensalada

Milhojas de crema y yema tostada con salsa
de chocolate caliente. Helado vainilla

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores

MENU N° 5

Surtido de Ibéricos

Espárragos especiales con dos salsas

Langostinos a la plancha ó cocidos

Lomo de rodaballo en salsa de vermouth blanco

Cabrito asado a la panadera con ensalada

Milhojita de crema-merengue y pastel selva negra
sobre salsa inglesa. Helado cheese-cake

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja
Cava, café y licores.

MENU N° 6

Terrina de foie mi-cuit, sal Maldon y
tostitas crujientes

Ensalada de langostinos y verduras caramelizadas
con vinagreta de marisco

Lomo de merluza en salsa verde con almejas y
gambas

Centro solomillo (plancha), salsa de trufa, hongos
y patatas avellana

Tarta Chaplin sobre salsa de naranja

Helado chocolate blanco

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores.

MENÚ N° 7

Ensalada de Bogavante

Suprema de lubina en vinagreta tibia y
compota tomate natural

Sorbete de limón

Centro de solomillo (plancha) con su guarnición

Tarta Mozart sobre salsa de melocotón

Helado de yogurt

BEBIDAS

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja,
Cava, café y licores

Menú Infantil

Surtido Ibéricos

* * *

Fritos variados

* * *

Chuletillas cordero leche
con patatas fritas

ó

Medallones de solomillo

* * *

Tarta. Helado

BEBIDAS

Agua y refrescos

NUESTRAS SUGERENCIAS

Ensalada de bogavante y tartare de gambas

Terrina de verduras y centollo con vinagreta de
puerros y calabacín

Hojaldre con hongos y foie salteado, con su compota
de manzana ácida al vinagre de Módena

Popietas de salmón y langostinos a la vinagreta de
pomelo rosa

Centros de buey a la plancha con pimientos
entreverados

POSTRES

Tartita Arroz con leche

Tarta Millenium

Tarta Tanzania

Tarta Quark

Cremoso chocolate ó Banf

Tarta Sacher

