



Menús de Celebración 2015

MENU 1

Carpaccio de piña con langostinos, brotes y vinagreta de vegetales



Lomo de lenguado relleno de frutos del mar con salsa de crustáceos



Meloso de cerdo confitada con parmentier de hongos y salsa de vino de la Ribera del Duero



Cre moso de yogurt y queso con velo cítrico

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 32, 00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 2

Ensalada de salpicón de marisco con mézclum de lechugas, patata, pimentón y aceite de tomate



Bacalao confitado en aceite de oliva con refrito de ajetes y parmentier de piquillos



Solomillo de cerdo relleno de ceps con patatas salteadas



Sopa de pera con helado de vainilla

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 35,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 3

Hojaldre con lascas de bacalao, mahonesa de albahaca, micro mézclum de lechugas y vinagreta de tomate aromatizada



Emperador con parmentier de trufa y dados de verduritas salteadas



Confit de pato con salsa de Oporto y puré de manzana



Bizcocho de galleta María con helado y mousse

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 38,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 4

Ensalada de mozzarella con tomate, vinagreta de albahaca y mézclum de lechugas



Dorada con salsa de puerros y verduritas en fritura andaluza



Meloso de ternera confitada a baja temperatura con ceps salteados



Mousse de chocolate con helado de naranja

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 40,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 5

Tartar de patata con langostinos, piña macerada en soja y vinagreta de vegetales



Suprema de salmón con salsa de cava, crujiente de puerro y ragoût de mejillones de roca



Entrecot de ternera a la plancha con escamas de sal maldón y fritura de vegetales



Brownie de chocolate con helado y sopa de vainilla

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 42,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 6

Vichyssoise templada con taco de bacalao y boletus salteados



Merluza confitada con pimientos rojos asados y refrito de ajetes y trigueros



Lingote de cochinillo confitado con patatas adobados y dulce de manzana



Tarta de queso 2.0

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 45,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 7

Ensalada de pato confitado con vinagreta de miel



Mil hojas de rodaballo y cecina de León con refrito de trigueros



Solomillo de ternera a la plancha con setas y patatas adobadas



Bizcocho de pacharán con mousse de chocolate y helado

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 50,00 €

IVA Incluido



Menús de Celebración 2015

MENU 8

Ajoblanco con vieras, vinagreta de frutos secos, langostino y brotes de ensalada



Lubina de horno con risotto de trigo y verduritas



Lomo de ciervo con salsa de pimienta y dulce de manzana



Sopa de chocolate blanco con helado de frambuesa y crujiente de chocolate

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 55,00 €

IVA Incluido