

• APERITIVOS FRIOS

- Queso manchego con picos camperos y uvas.
- Queso idiazábal ahumado con nueces.
- Jamón ibérico y lomo ibérico.
- Rollitos de cecina con piña y membrillo.
- Espuma de bacalao a la menta con tomate cassé y eneldo.
- Vasito de tomate seco con espuma de jamón.
- Trufitas de mousse de pato con piñones y frambuesa.
- Piruletas a los tres quesos con pistacho y nuez.
- Mini cucurucho de aguacate con petazeta y gambitas.
- Mini cucurucho de mousse de aceituna negra y anchoa.
- Hojas de endivias con gulas al ajillo y naranja.
- Vasito de gambas con maíz y salsa americana.
- Cucharita de ventresca con pimiento del piquillo.
- Galletitas de roquefort y almendra con crema de queso.
- Brochetitas de mozzarella, tomate cherry y atún ahumado.
- Pinchitos de salmón macerado con pepinillo agridulce.
- Salmorejo cordobés de naranja y almendra con frutas.
- Chupito de crema de melón con sal de jamón.
- Makis de salmón ahumado y trigueros con salsa de ostras.
- Piruletas de codorniz en escabeche.
- Crudités de verduras con salsa de queso azul, romescu, yogur y mango.
- Tataki de atún en soja de jengibre y guacamole.
- Salmorejo de mango.
- Surtido de sushi y makis con soja, jengibre y wasabi.
- Brochetas de ensalada campresse de colores con pesto de albahaca.
- Mini cono de guacamole con caviar de chili rojo.
- Brocheta de tataki de atún con crujiente de sésamo.
- Brocheta de langostino Kataifi con miel.
- Mini tosta de anchoa, tomate cherry asado y orégano.
- Montaditos de mousse de bonito al cognac.



• APERITIVOS CALIENTES

- Tosta de brandada de bacalao con piñones.
- Risotto de arroz negro con ali-oli.
- Langostino crujiente con salsa romescu.
- Saquito de marisco con salsa tártara.
- Mini brick de panceta con chocolate picante.
- Mini brick de morcilla con piñones y albaricoque.
- Pan montañés relleno de torreznos de Soria.
- Pan montañés relleno de butifarra,
- Pan montañés relleno de chistorra.
- Cucharita de pulpo con espuma de patata, aceite y pimentón.
- Brochetas de solomillo con setas.
- Brochetas de pollo y piña al curry.
- Mini hamburguesas con boletus.
- Mini hamburguesas con cheddar y bacon.
- Mini hamburguesas con cebolla confitada.
- Huevos fritos de codorniz con torta de salmorejo y sal de jamón.
- Tempura de verduras con salsa de soja.
- Brochetitas de rape y langostino cardinale.
- Champiñones rellenos de cangrejo gratinados.
- Buñuelos de jamón ibérico.
- Caramelitos de trigueros y gambas.
- Croquetitas variadas (jamón ibérico, hongos, txangurro, chipirones en su tinta, queso idiazábal).
- Mini rollitos de vieira a la gallega.
- Bolitas de foie almendrado con reducción de vino tinto.
- Cucharita crujiente de patata con caramelo de pulpo.
- Flamenquines de presa y foie con reducción de P.X.
- Mini caprichos de chipirón con alga wakame.
- Sticks de pollo con salsa agridulce.
- Muslitos de codorniz en crujiente de sésamo con cítricos.
- Mini wrap de gambas, crema de quesos y perlas de wakame.
- Mini pitas de cordero asado con ensalada, salsa de yogur y hierbabuena.
- Mini pastelas árabes con pularda.
- Pañuelitos de pisto de berenjenas y albahaca.
- Crujiente de morcilla de Burgos y manzana reineta.
- Mini crepes de boletus y gambas.
- Chapatitas de calamares al estilo Madrid.
- Vasitos de migas extremeñas con salsa de piquillo.
- Buñuelos de bacalao.



• ENTRANTES

- Gazpacho andaluz tradicional con guarnición.
- Vichyssoise.
- Salmorejo cordobés con naranja y ventresca de atún.
- Gazpacho de fresón con atún ahumado y mozzarella.
- Crema de melón con crujiente de jamón y aceite de albahaca.
- Piña rellena de marisco con salsa de yogur y mango.
- Salpicón de marisco en hoja de achicoria con vinagreta P.X.
- Ensalada de bogavante.
- Melón cantalupo con jamón ibérico.
- Ensalada de jamón de pato con micuit glaseado y mango.
- Aguacate relleno de langostinos, suprema de salmón ahumado al eneldo, yemas de espárragos y jamón ibérico.
- Crema de nécoras con picadillo y nube de nata.
- Bisquet de bogavante con su carne y nube de nata.
- Crema de boletus con micuit glaseado y frambuesas.
- Ensalada de perdiz con frutos secos, rúcula y su escabeche.
- Crepes de marisco y verduras con salsa americana.
- Corona de pimientos asados sobre cuna de chutney de mango con ventresca de atún y colas de langostinos.
- Ensalada de brotes tiernos con salmón marinado a la vainilla, yogur de huevas, piel de cítricos y aliño de gambas al ajillo.
- Ensalada de queso de cabra, gulas, manzana caramelizada, pipas tostadas y vinagreta de fresas.
- Queso de cabra gratinado, setas escabechadas, jamón de pato y aiño de foie y piña.
- Timbal de salmón marinado, aguacates, colas de langostinos y mahonesa de tinta.
- Milhojas de verduritas al jerez, manzana, mezclum de lechugas y pechuga de pollo de corral a la toledana.
- Suprema de merluza al vapor sobre ragout de calamares en su tinta, pasta kataifi crujiente, aceite de piquillo y cebollino fresco.
- Limote de salmón acompañado de salsa de naranja y almendra, patatas parisinas salteadas con mantequilla y colas de gambón crujiente.
- Bacalao confitado con pisto dulce de berenjenas y membrillo.
- Crema templada de calabaza y naranja, taquito de ibérico, huevo a bajas temperaturas, costrones de pan y setas de cardo.
- Ensalada de salmón marinado con colas de langostinos y bolitas de melón en salsa de mostaza antigua.



• PESCADOS

- Lubina gratinada con farsa de gambas y salsa de champan.
- Suprema de merluza al estilo bermeo con almejas y gambas.
- Lomo de merluza a la bilbaína con pimientos del piquillo.
- Merluza en salsa verde con trigueros y gambas.
- (*)Tournedó de rape albergado con panceta ibérica en salsa verde de ajo y pensamientos.
- (*) Lomo de Bacalao al horno con parmentier de patata agria.
- (*) Mariscada de gambas, langostinos y cigalas.
- (*) Bogavante cocido abierto con vinagreta de piñones y miel.

• Elegir guarnición:

- Saquitos de salteado campestre.
- Atillos de trigueros y zanahorias.
- Patatitas al vapor.
- Zanahorias baby salteadas.
- Pastel de patata y coliflor con brócoli.
- Tempura de cebolleta tierna.

(*) Lleva suplemento.



• CARNES

- Medallones de pierna de cordero rellena de pato y jamón con su jugo.
- Confit de pato al oporto con verduras encurtidas.
- Tournedó de solomillo de vaca con mousse de pato y salsa española con setas.
- Solomillo al hojaldre con micuit de pato en duxelle con jamón, puerro y champiñón.
- Medallones de solomillo con salsa de trufa de verano.
- Solomillo de vaca al carbón de encina.
- Entrecot de vaca al carbón de encina.
- (*) Chuletón de Ávila al carbón de encina.
- Cordero a baja temperatura deshuesado en su jugo.
- Cochinillo confitado con hierbas aromáticas sobre patatas a lo pobre y jugo caramelizado.
- Solomillo de ternera a la Turca relleno de boletus con crema fina de mostaza y patatas al ajo.
- Meloso de ternera sobre puré de patatas especial ibérico y sal de cebollino.

• Salsas:

- Pimienta verde.
- Roquefort.
- Oporto.

• Elegir guarnición:

- Pastel de patata al parmesano.
- Calabacín relleno de champiñón y pimientos del piquillo.
- Tomate a la parrilla.
- Tomate relleno de espinacas.
- Pastel de patatas al parmesano.
- Tatín de patatas y manzana.
- Patatas panadera.
- Puré duquesa de castañas.
- Patatas risotadas.
- Pimientos asados.

(*) Lleva suplemento.



• POSTRES

- Copa de cheesecake con frambuesa y tierra de galletas.
- Sopa de yogur con frutos rojos.
- Profiteroles con nata y chocolate caliente.
- Brocheta de frutas con chocolate caliente.
- Mini pizzas de frutas con chocolate.

• Tarta nupcial a elegir (semifrío)

- Frambuesa con chocolate blanco.
- Turrón con limón.
- Café irlandés.
- Mango.
- Tres chocolates.
- Crujiente de chocolate.

• Helados

- Tropical.
- Yogur y muesli.
- Yogur y limón.
- Rhing violeta.
- Media esfera de nube rosa con chocolate caliente.
- Turrón.

• RECENAS

- Mini hamburguesas con cheddar y bacon.
- Mini pizza caprichosa.
- Migas extremeñas con salsa de pimiento piquillo.
- Sandwiches variados.
- Perritos calientes.

