

.....

MENÚS COMUNIONES 2019

.....

Opción 1. Precio: 44Eur IVA incluido

Aperitivos

Surtido de ibéricos

Langostinos en tempura negra con sésamo y miel

Croquetas caseras de boletus y foie

Pan bao de pulpo a la gallega

Arroz campero

Individual

Crema de calabaza con chistorra y tallarines ibéricos

A elegir

Popietas de lubina con crema de cava y espinacas crujientes

O

Pollo de corral a baja temperatura con compota Nazarí y cuscús de verduritas

Postre

Maceta de crema pastelera a la menta con tierra de almendras

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra buena"
Tinto D.O. Rioja "Fortius"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

Opción 2. Precio: 48Eur IVA incluido

Aperitivos

Surtido de ibéricos y quesos
Langostinos en gabardina de pasta kataifi al curry
Pastela moruna
Fingers de pollo
Cucharitas pisto manchego con huevo codorniz
Arroz campero

Individual

Caldo de la abuela con noodles

A elegir

Presa ibérica de bellota con crema de manzana y patatas a lo pobre
O
Lomo de salmón sobre fideuá negra y crema fina de azafrán

Postre

Semiesférico de Rocher

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra buena"
Tinto D.O. Rioja "Finca 10, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.

Opción 3. Precio 53€ IVA incluido

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota (Los Pedroches) y queso curado en aceite “Montefrío”
Pulpo con su puré de pimentón
Croquetas caseras de rabo de toro
Remojón granadino
Wok de setas con cremoso de foie
Cucharitas de arroz con bogavante

Individual

Salmorejo

A elegir

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas mini salteadas
O
Lomo de rodaballo con arroz salvaje y pisto de mejillones

Postre

Brownie de chocolate casero

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco Rueda “Tierra Buena”
Tinto DO Rioja “Glorioso, crianza”
Agua, cerveza, refrescos y café.

Menú infantil. Precio: 15Eur IVA incluido

Surtido de croquetas
Filete empanado con patatas fritas
Tarrina de helado
--
Bebidas incluidas

Menú infantil/adolescente. Precio: 24Eur IVA incluido

Coctel bienvenida adultos compartido

En mesa
Surtido de croquetas
Filete empanado con patatas fritas
Tarrina de helado
--
Bebidas incluidas

Observaciones:

Para grupos superiores a 35 comensales se elijará un único segundo plato

Copas y combinados 5eur nacional e importación 9eur marcas Premium

Horario salida: 19:00 horas (ultimo servicio 18:30 pm)

Contratación y exclusividad cocktail garden de 18:00 a 22:00 horas. 350eur + consumo concertado.