

Comuniones 2018





NUESTROS MENÚS

Todos nuestros menús se componen de:
1 primero*, 1 segundo* y Tarta a elegir de nuestro obrador y nuestra bodega.

Le ofrecemos diferentes alternativas de entrantes, sorbetes... por si quisieran completar su menú.

Este menú se debe cerrar con previsión y exactitud 1 mes antes del evento.

*Debe ser el mismo para todos los asistentes, excepto dietas especiales (intolerancias, alergias...)



OPCIONES PARA AÑADIR AL MENÚ BAJO SUPLEMENTO

ENTRANTE A AÑADIR

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y picadito de huevo
Gazpacho tradicional con su guarnición en timbal
Crema de tomate verde con lascas de parmesano, aceite de albahaca y tomate concassé
Vichyssoise de chirivías con foie y crujiente de puerros
Crema de boletus edulis con salteado de hongos
Crema de calabaza y jengibre con su cremoso en quenelle
Crema de tomate a la albahaca con gratén de queso manchego

A COMPARTIR EN CENTRO DE MESA COMO ENTRANTES

Selección de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón)
Plato de queso de oveja
Tartaleta de queso azul con crispys de maracuyá
Croquetas de jamón ibérico
Langostinos en panko con mahonesa de kimchee

SORBETE ENTRE PLATOS A AÑADIR AL MENU

Limón al cava
Mandarina
Frambuesa
Manzana
Mojito
Tropical



MENÚ 1

Primeros (A elegir 1 opción)**

Ensalada de piña y mango con chutney de fruta de la pasión

Mezcla de lechugas con crema de lima limón, tomates asados y anacardos

Mezcla de primeros brotes, crujiente de bacon y teja de queso parmesano

Tartar de aguacate, hojas verdes y anchoas, con vinagreta de tomate seco

Segundos (**A elegir 1 opción)**

Solomillo de cerdo con patata rustida y atadillo de trigueros

Carrilleras de ibérico guisadas al vino tinto sobre patata rota

Lomo de dorada en salsa verde, chips de ajo y patata confitada

Postre (***A elegir 1 opción)**

Tarta de mousse de frambuesa y pistacho

Tarta de chocolates blanco y negro

Tarta de mascarpone y cerezas negras

Mousse de café y crocanti de almendra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Raimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán



MENÚ 2

Primeros (** A elegir 1 opción)**

Ensalada de jamón de pato con foie micuit y confitura de higos

Salmón con salsa de cumquats y tallarines de tinta de calamar

Tartar de salmón al eneldo y su crema de limón

Segundos (** A elegir 1 opción)**

Merluza con salsa de puerros y anacardos con arroz de coco negro cremoso

Escalopines de ternera blanca con salsa de trufa melanosporum, cremoso de patata y trigueros

Pluma ibérica a la plancha con parmentier de setas de temporada

Postre (*** A elegir 1 opción)**

Tarta de mousse de frambuesa y pistacho

Tarta de chocolates blanco y negro

Tarta de mascarpone y cerezas negras

Mousse de café y crocanti de almendra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Raimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán



MENÚ 3

Primeros (*** A elegir 1 opción)**

Merluza en salsa verde, con almejas sobre cama de patatas confitadas

Lubina con verduritas salteadas y salsa de remolacha

Bacalao confitado con pisto de hinojo

Segundos (** A elegir 1 opción)**

Tournadó de cebón con trigueros y salsa de oloroso

Cochinillo lechal asado con patata revolcona y torreznos

Solomillo de cebón con patata cremosa y salsa de bourbon

Cordero lechal asado al estilo tradicional con patatas panadera y pimientos del país

Postre (*** A elegir 1 opción)**

Tarta de mousse de frambuesa y pistacho

Tarta de chocolates blanco y negro

Tarta de mascarpone y cerezas negras

Mousse de café y crocanti de almendra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Raimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán



LOS PROTAGONISTAS

MENÚ INFANTIL (MAYORES DE 4 AÑOS)

PRIMEROS

Queso Manchego e Ibéricos
Montañita de ensaladilla rusa
Fingers crujientes de pollo
Croquetitas de jamón ibérico

SEGUNDO *una sola opción para todos los menús infantiles**

Daditos de solomillo con salsa Bbq y patatas fritas
○
Delicias de merluza con mahonesa casera y patatas fritas
○
San Jacobo casero con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa.

BEBIDA

Agua mineral
Refrescos y zumos variados

MENÚ INFANTIL (MENORES DE 4 AÑOS) *una sola opción para todos los menús infantiles**

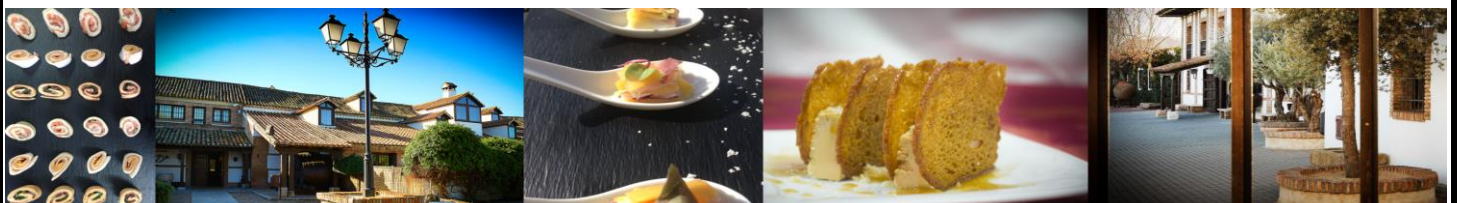
Daditos de solomillo con salsa bbq y patatas fritas
○
Delicias de merluza con mahonesa casera y patatas fritas
○
San Jacobo casero con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa.

BEBIDA

Agua mineral
Refrescos y zumos variados



MENÚS ESPECIALES(DIETAS)

ADULTO

Mil hojas de verduras, en crujiente de pimentón, con vinagreta de mostaza

Rissoto de parmegiano al aroma de trufa

Brocheta de frutas y sorbete limón

INFANTIL

Selección de Ibéricos

Daditos de solomillo a la brasa con sus chips

Brocheta de frutas y sorbete limón

*****MENUS DISEÑADOS PARA ALERGIAS, CELIACOS, Y/O VEGETARIANO**

