

Cóctel de bienvenida I

Canapés Variados

Gambas Orly

Chupito de Crema de Hongos

Croquetas Fondantes de Jamón Ibérico

Rabas y Rejos de Calamar Fresco

Verduras en Tempura con Aceite de Curry Rojo

Viruta de Parmesano con Picos de Jerez

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo Cortado a Cuchillo

Cóctel de bienvenida II

Canapés Variados

Degustación de Sushi con Soja y Wasabi

Gambas Orly

Cucharita de Centollo con Panadera

Bolsitas de Brick Rellenas de Gambas y Queso

Croquetas Fondantes de Jamón Ibérico

Croquetas Fondantes de Bacalao

Rabas y Rejos de Calamar Fresco

Taco de Foie sobre Tramezzini y Huevo de Codorniz con Reducción de Módena

Cóctel de bienvenida III

Canapés Variados

Bolsita de Brick rellena de Bogavante y Centollo

Croquetas Fondantes de Jamón Ibérico

Croquetas Fondantes de Bacalao

Rabas y Rejos de Calamar Fresco

Taco de Foie sobre Tramezzini y Huevo de Codorniz con Reducción de Módena

Brocheta de Verduras en Tempura con Aceite de Curry Rojo

Brocheta de Langostinos Orly sobre Fideo Chino

Entrantes

Ensalada de Jamón de Pato y Foie Elaborado
Plato de Jamón de Bellota y Caña de Lomo Ibérico
Terrina de Foie con Reducción de Pedro Ximenez y Geleé de Rosas
Milhojas de Berenjena y Ternera con Queso de Cabra y Aceite de Frutos Secos
Ensalada de Bacalao Confitado y Pimientos de Isla Asados
Crema de Nécoras y Cigalas

Mariscos

Ensalada de Bogavante sobre Cuna de Hoja de Roble
Ensalada de Colas Santiaguino y Gambas con Vinagreta de Pimientos y
Módena.
Ensalada de Langostinos y Escarola con Vinagreta de Jerez

Pescados

Lomo de Lubina Salvaje a la Parrilla con Patata Confitada
Rape con Crema de Orujo y Pasas
Mero a la Brasa con Lechuga de Mar
Dorada Salvaje al Horno con Aceite de Ajo
Taco de Merluza con Foie y Reducción de Tostadillo de Liébana
Merluza de Pincho con Caviar de Oliva negra
Machote a la Parrilla con Verduras Frescas
Merluza de Pincho en Salsa Verde con Gambas
Merluza Rellena de Centollo
Lomo de Rape con Gambas y Salsa Americana

Carnes

Solomillo a la Parrilla con Guirlache de Ibérico y Queso de Áliva
Solomillo con Escalope de Foie y Atadillo de Verduras
Solomillo al Grill con Setas, Hongos y Atadillo de Zanahoria
Cordero Lechal Asado con Patata Panadera y Ensalada Verde

Postres

Pirámide de Chocolate Negro Rellena de Mousse y Bizcocho

Pirámide de Chocolate Blanco Rellena de Mousse y Toffeé

Torrija de Sobao Pasiego Caramelizada

Tarta de Hojaldre

Canutillo de Crema de Queso con Lámina de Membrillo

Taco de Chocolate Relleno de Frambuesa

Todos nuestros postres van acompañados de nuestros helados artesanos de Sobao Pasiego, Miel, Frambuesa, Chocolate blanco y Yogur ecológico.

Sorbetes para cambio de plato

Mango y Vodka

Maracuyá y Ginebra

Mandarina y Brandy

Manzana Verde y Calvados

Todos los menús a confeccionar incluyen:

Bodega

Solabal Cr. (D.O.C. Rioja)

Brut Rosé (D.O. Cava)

Palacio de Menades (D.O. Rueda)

Meritum Gran Reserva (D.O. Cava)

Agua Mineral

Café de Colombia y Copa de Licor

Para cambios en la bodega, consultar.

Cualquiera de los menús elaborados ha de proponerse a la dirección del hotel para su visto bueno.