



Menú 1

Cóctel de bienvenida

Croquetas: jamón, puchero, lomo al px, morcilla y
cebolla caramelizada

Blinis de salmón ahumado y queso de oveja

Mini burger de ternera avileña

Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás



En mesa a compartir

Platos de jamón de cebo de campo

○

Platos de gambas

○

Embutidos ibéricos





Plato principal a elegir

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con gratén de patata y cebollitas glaseadas.

Lomo de Merluza fresca sobre cama de verduras de temporada al dente y parmentier suave de hinojo.

Postre:

Tarta de queso artesanal con coulis de frutos rojos.



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

55€/invitado + IVA



Menú 2

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras

Crostini de caponata con reducción de balsámico y queso azul

Tosta de brandada de bacalao con piquillos

Blinis de salmón ahumado y queso de oveja

Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás

Vasito de ensaladilla rusa con mayonesa de kimchi

Bloody mary de gazpacho y gamba

Vasito de porra con jamón y huevo de codorniz

Cestitas de foie de pato

Ceviche de lenguado y mango

Mini César salad

Ensalada saint tropez



Aperitivos calientes

Tempura de vegetales

Portobellos gratinados con gruyère y almendras

Gyozas de verduras braseadas

Mini burger de ternera avileña

Empanaditas de ternera y corazón de queso de cabra

empanadillas de atún y pisto

Croquetas: jamón, puchero, lomo al px, morcilla y
cebolla caramelizada

Seleccionar diez aperitivos entre fríos y calientes



En mesa a compartir

Platos de jamón de cebo de campo

○

Platos de gambas

○

Embutidos ibéricos





Plato principal a elegir

Carrillera de cerdo duroc con salsa de cerveza
y miel y vegetales

Lomo de salmón o bacalao con croute de
pistachos y eneldo sobre crema de judías y
vegetales baby

Postre:

Tarta de queso artesanal con coulis de frutos
rojos.



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

72€/invitado + IVA



Menú 3

Cóctel de bienvenida

Zócalo de queso de oveja y praliné de almendras

Cestitas de foie de pato con fresa

Cucharín de pipirrana de pulpo

Vasito de ensaladilla rusa

Crujiente de morcilla ibérica y chutney de pera

Croquetas: de jamón



En mesa

Para compartir

Cazuelita de risotto con setas

Langostinos crocantes con alioli de piquillos

Tabla de embutidos con selección
de panes ecológicos

Tabla de quesos con uvas, frutos secos y regañás

Portobellos gratinados con gruyère y almendras



En mesa

Plato principal a elegir

Carrillera de cerdo con salsa de cerveza
y miel acompañada de boniato caramelizado

Bacalao en papillote con salsa de pistachos,
tomate seco
y vegetales baby

Postre:

Tarta de queso artesanal con coulis de frutos rojos.



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

80€/invitado + IVA



Menú barbacoa

Para compartir en mesa

Tablas de quesos con uvas y pan recién tostado

Tablas de embutidos ibéricos y panes artesanos

Barbacoa

Chorizo criollo
Morcilla de cebolla
Salchicha parrillera
Mini hamburguesa de
ternera

Entraña de ternera
Vacío de ternera
Asado de tira
Pinchitos de Solomillo

Verduras al Grill
Patatas Asadas

Salsa criolla
Salsa Chimichurri
Salsa barbacoa



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

66€/invitado + IVA



Extras

Corner de café

Café, infusiones, cacao,
leche vegetal y sin lactosa
azúcar blanco, moreno, edulcorante
mini chocolatinas
agua mineral

4€/persona





Mesa de postres



Arroz con leche
Crema catalana
Mousse de chocolate, limón
Cestitas dulces variadas
Mini brownie
Cheesecake

7€/persona



Estaciones de comida



Quesos y besos

La dulce vita

Bollywood

Del cerdo hasta los andares

China town

México lindo

Patria querida

Consultar carta de estaciones de comida



Cortador de jamón

Jamón ibérico de cebo de campo 50% ; 485€
ibérico de bellota 50% ; 595€
ibérico de bellota 100% ; 745€





Barra de copas

Ginebra: larios, beefeater
Ron: brugal, barceló
Vodka: absolut
Whiskey: ballantine's, jb
Refrescos, agua

Servicio de camareros
Vasos de sidra
Hielo, limones



Consultar Precio