

MENÚS 2017



Apartamento - Estudio (para 2-3 personas)



Alojamiento para 4 personas!!
Ideal para una familia

Píñchos fríos

- * Jamón Ibérico de Cebo (jamón entero)
- * Jamón Ibérico de Bellota (jamón entero)
- * Medias noches surtidas de fiambre variado
- * Dados de Queso Manchego puro de Oveja
- * Bocaditos de Melón con Virutas de Jamón crujiente
- * Mini brocheta de Tomate Cherry con Anchoa
- * Tosta de Salmón Marinado
- * Mini Tosta de Ajo Arriero
- * Rollito de Salmón Marinado y Queso Fresco
- * Surtido de Ahumados con pan tostado y tomate
- * Chupito de Gazpacho Andaluz
- * Daditos de Tortilla Española con Pimientos de Padrón
- * Libritos de Queso con Membrillo
- * Cornets de York con huevo hilado
- * Empanada Gallega
- * Crujiente de Hojaldre con cabello de ángel, foie y confitura de frutos rojos.
- * Tartaleta con Verbena de Ahumados y crema de queso



Píñchos calientes



- * Mini Brocheta de Pollo al Curry
- * Croquetas de Jamón Ibérico
- * Taquitos de Bacalao
- * Sepia Rebozada al ajillo
- * Mini San Jacobo
- * Gamba en pasta filo
- * Degustación de Morteruelo con crujiente de pan
- * Twister de Langostinos Crujiente

Entrantes fríos para compartir

- * Tabla de Ibéricos con Queso Manchego
- * Jamón Ibérico
- * Jamón Serrano de Bodega
- * Queso Manchego Puro de Oveja
- * Tabla de Quesos manchegos surtidos
- * Ajo Arriero con Bacalao
- * Tomate de la Huerta con Bonito Escabechado Natural
- * Bonito Natural del Norte Escabechado casero con pimientos de piquillo
- * Langostinos Cocidos dos salsas (salsa rosa y mahonesa)
- * Yemas de Espárrago gigantes con mahonesa
- * Lomo de Sardina "Anchoada" sobre tosta de pan con tomate



Entrantes calientes para compartir

- * Morteruelo Típico de Cuznea
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con jamón
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con gulas
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con pimientos
 - * Queso Frito con confitura de frambuesa
 - * Calamarces a la andaluza
 - * Chipironces a la Plancha con moje de perejil
- * Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao en Salsa Riojana
 - * Calamar en salsa Marinera
- * Espárragos Trigueros a la plancha con aceite de oliva virgen
 - * Setas a la Plancha con tacos-mini de jamón y ajillo
 - * Pisto Manchego



Selección de Ensaladas

- * Ensalada Mixta del Mediterráneo
- * Ensalada de Canónigos con montaña de bacon crujiente, gulas al ajillo, queso feta, pasas y colas de langostino, con aliño de aceite de oliva y vinagreta de miel de tomillo
- * Ensalada de Endivias y Cogollitos de Tudela con ahumados de bacalao y salmón, y picadillo de jamón dulce, queso tierno, gambas y frutas tropicales, con aliño de aceite de oliva y miel de romero
- * Ensalada Campesina de patata con pimienta
- * Cogollitos de Tudela arropados con ahumado de salmón noruego
- * Ensalada de la Huerta con piña, manzana, tomatitos cherry, nueces, y crujiente de cebolla, aderezada con aceite de oliva virgen extra y crema de vinagre de módena
- * Ensalada de Rape con almejas y colas de langostino en vinagreta



Primeros Platos

Mariscos:

- * Festival de Gambas y Langostinos dos salsas (*8/6)
- * Gambón a la plancha (*4)
- * Carabinero gigante a la plancha (*2)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Gambón a la plancha (*5, 4, 3)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Carabinero gigante la plancha (*5, 4, 1)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Nêcora (*6, 5, 1)
- * Buzo de Mar
- * Perezete

NOTA: precio de los mariscos según mercado

Sopas y Cremas:

- * Gazpacho Andaluz con picadillo de verduras
- * Crema de verduritas de la huerta con crujiente de jamón y picatostes
 - * Sopa de Pucheros "el rento"
 - * Crema Vichyssoise
- * Crema Reina con picadillo de gallina
 - * Biscuit de Cangrejos a la Crema
 - * Sopa de Pescados y Mariscos
- * Arroz mgoso con bogavante, gambas y calamar

Segundos Platos

Pescados:

- * Lomo de Merluza del Cantábrico con fondo de cebolla caramelizada con gambas, gulas y ajillos tiernos de la huerta
- * Lomo de Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas
- * Lomo de Bacalao con fondo de cebolla caramelizada en Salsa Vizcaína
- * Filetes de Rape en salsa marinera con frutos del mar
- * Lubina al hinojo con su guarnición
- * Dorada Natural al horno sobre cama de patata pochada y cebolla
- * Supremas de Salmón en salsa verde con setas
- * Rodaballo en salsa marisquera con almejas



CARNES:

- * 1/2 Paletilla de Cordero Asada a la Castellana
 - * Paletilla de Lechal en su jugo
- * Pierna de Lechal deshuesada brasada al horno
 - * Pierna de Cordero fileteada en su jugo
 - * Chuletas de Cordero a la barbacoa
 - * Chuleta de Ternera Blanca de Ávila
 - * Chuletón de Ternera a la Barbacoa
 - * Solomillo de Ternera a la Barbacoa
 - * Brocheta de Solomillo Ibérico
- * Costillar Ibérico brasado al horno con pimienta verde
- * Supremas de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con pasas e higos
- * Codillo Brasado al horno "especialidad"
- * Serceto Ibérico al Vino Oporto con setas

Guarniciones:

- * Patatas a lo pobre
- * Patatas fritas con pimientos
- * Tosta de patata al horno
- * Patatas camperas encebolladas con pimiento rojo
- * Patatas risoladas con zanahoria
- * Palitos de patata y zanahoria frita

Menú Infantil

Primeros Platos:

Snack: patatas fritas, cortezas, gusanitos, etc.

- * Plato combinado*: entrameses variados (jamón serrano, jamón de york y queso), tortilla de patata, nuggets de pollo y mini flamencuques.
- * Sopa de Cocido con Fideos
- * Pasta con Tomate

Segundos Platos

- * Lomo a la Plancha con patatas fritas
- * Chuletas de Cordero con patatas fritas
- * Pinchitos de Pollo con patatas fritas
 - * Pechuga de Pollo empanada

Menú Infantil nº 1

Plato combinado*
Chuletas de Cordero con patatas
fritas
Tarta de Banquete y Helado
Agua y Refrescos
Precio por comensal:.....€

Menú Infantil nº 2

Sopa de Cocido con Fideos
Lomo a la Plancha con patatas fritas
Tarta de Banquete y Helado
Agua y Refrescos
Precio por comensal:.....€

Menú Infantil nº 3

Pasta con Tomate
Pinchitos de Pollo con patatas fritas
Tarta de Banquete y Helado
Agua y Refrescos
Precio por comensal:.....€

Menú nº 1

Aperitivos Fríos:

Ibéricos con Queso Manchego de Oveja

Ajo Arriero con Bacalao

Ensalada de Endivias y Cogollitos arropados con Salmón Noruego
y picadillo de jamón dulce, queso y frutas tropicales al aceite de oliva
virgen con miel de romero

Aperitivos Calientes:

Calamares a la Andaluza

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao en Salsa Vizcaína

Sorbete al Cava

Codillo Brasado al Horno

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal:€

Menú nº 2

Aperitivos Fríos:

Tabla de jamón y lomo Ibérico con Queso Manchego
Surtido de Ahumados con pan Crujiente
Bonito del Norte con tomate Raff al Aceite de oliva virgen
Ajo Arriero con Bacalao
Langostinos y Gambas Cocidas
Anchoas sobre tosta de pan con tomate

Aperitivos Calientes:

Twister de Langostinos
Queso Frito con Confitura de Frutos Rojos
Croquetas de Ibérico

Sorbete al Cava

Pierna de Lechal deshuesada braseada al horno con vino "Marsala"
con fondo de bolquetus
con guarnición

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Precio por comensal: €

Menú nº 3

Aperitivos Fríos:

Tabla de jamón y Lomo Ibérico con Queso Manchego
Anchoa Ahumada sobre pan crujiente con tomate de la huerta
Ensalada de Rape con almejas y colas de langostino en vinagreta

Aperitivos Calientes:

Croquetas de Ibérico
Revuelto de Gulas con Salmón Ahumado y Espárragos Trigueros

Sorbete al Cava

Brocheta de Solomillo Ibérico a la Brasa*

con guarnición

o

Lomo de Merluza al horno con fondo de cebolla caramelizada*

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Prezio por comensal: €

Menú nº 4

Aperitivos Fríos:

Tabla de jamón y Lomo Ibérico con Queso Manchego

Langostinos Cocidos dos salsas

Ensalada de Canónigos con montaña de bacon crujiente, gulas al ajillo, queso feta, pasas y colas de langostino, con aliño de aceite de oliva y vinagreta de miel de tomillo

Aperitivos Calientes:

Morteruelo Típico de Cuenca con tosta de pan crujiente y espuma de tomate

Lomo de Orza Laminado con Chorizo Casero

Sorbete al Cava

Supremas de Solomillo Ibérico al Horno con pasas y higos al Vino Oporto
con guarnición

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Precio por comensal: €

Menú nº 5

Aperitivos Fríos:

Tabla de ibéricos y serrano con Queso Manchego
Ajo Arriero con Bacalao y pan crujiente
Mojete Serrano con escabeché
Ventresca de Bonito con pimientos de la huerta y anchoas de Santoña

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao en Salsa Vizcaína
Mortero de Típico de Cuzco

Sorbete al Cava

Serrote ibérico Brasado al horno al vino oporto con bollos
con guarnición

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Precio por comensal:€

Menú nº 6

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón con Queso Manchego
Bonito del Norte con tomate Raff y anchoas al Aceite de oliva virgen
Langostinos Cocidos dos salsas

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos Rebozados
Lomo de Orza laminado con chorizo de orza y moreilla casera
Mortero de Típico de Cuzca

Sorbete al Cava

Calderseta de Cordero

con guarnición

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal:€

Menú nº 7

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos

Aperitivos Calientes:

Pisto Manchego con Magras

Ensalada Mixta

Paña de la Casa

Chuletas de Cordero

con guarnición

Tarta de Banquete

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Sidra

Precio por comensal:€

Información General

- * *Todos los banquetes serán tratados de forma individual y personalizada a las necesidades y gustos del cliente.*
- * *La reserva firme se efectuará mediante la firma del contrato y el depósito del 30% a cuenta del importe total.*
- * *En caso de enlace el plano o disposición de los comensales junto con la lista de invitados la deberá aportar el cliente mínimo 10 días antes de la celebración.*
- * *Se deberá confirmar el número de comensales 10 días antes del evento. Este número será mínimo a facturar, sin perjuicio de que si asistieran más comensales el importe será el correspondiente al número de asistentes.*
- * *El abono de la celebración debe hacerse por medio de ingreso o en efectivo.*
- * *En caso de enlace los novios tendrán una habitación gratuita para una noche con el desayuno incluido.*
- * *Para su total satisfacción, los menús pueden modificarse a su gusto. Consúltenos el menú con sus platos favoritos y le daremos presupuesto sin ningún compromiso.*