

Menú Infantil

PRIMER PLATO

A elegir (igual para todos):

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses fríos y calientes.
(Jamón Ibérico, lomo Ibérico, chorizo Ibérico, salchichón Ibérico, queso manchego, jamón york, croquetas y fingers de pollo).

CARNE

A elegir (igual para todos):

- Solomillitos de choto con patatas fritas o
- Escalope de ternera blanca con patatas fritas.

POSTRE

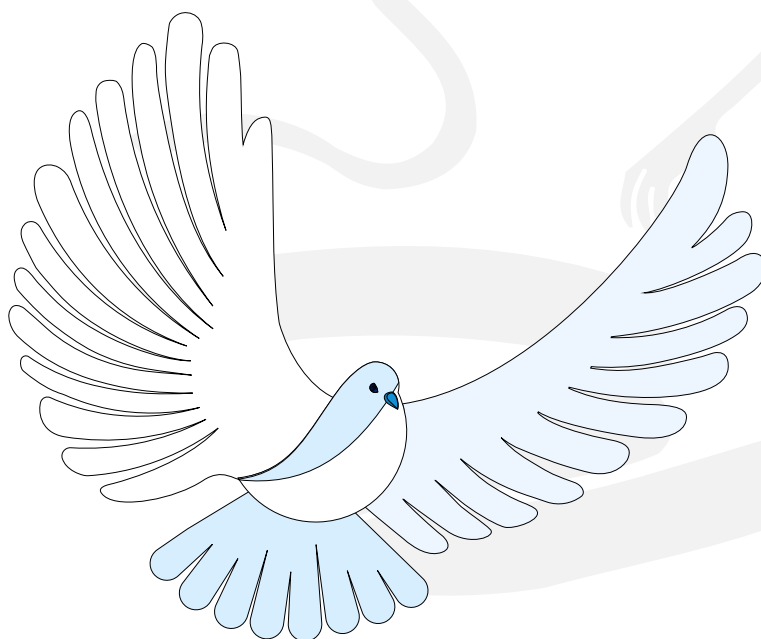
- Tarta de comunión y porción de helado.

PRECIO: 54,40 €. (10% IVA no incluido).

*Incluye bolsa de chuches y presencia de payasos durante la comida.

- A elegir un primer plato y un segundo plato iguales para todos los niños.
- Hasta los 11 años.
- En deferencia a los niños asistentes, menú elaborado estrictamente a precio de costo.

*También adaptamos menús para personas celiacas, intolerancia a la lactosa, frutos secos, marisco, etc.



Menú Premiere

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Raviolón de lubina rellena de farsa de gambas y salsa de almendras con guarnición.

CARNE

- Tronco de solomillo ibérico relleno de pesto rojo, pasas y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

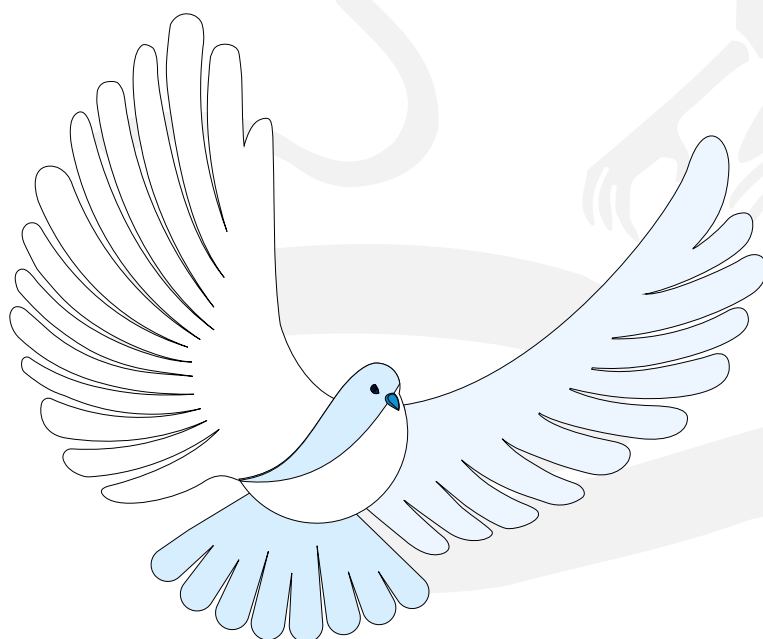
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 74,62 €. (10% IVA no incluido).



Menú Gala

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Bombón de piña relleno de marisco y salsa de mango.

PESCADO

- Lubina gratinada con salsa de cava y su guarnición.

CARNE

- Lingote de cordero lechal asado a baja temperatura, romero y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

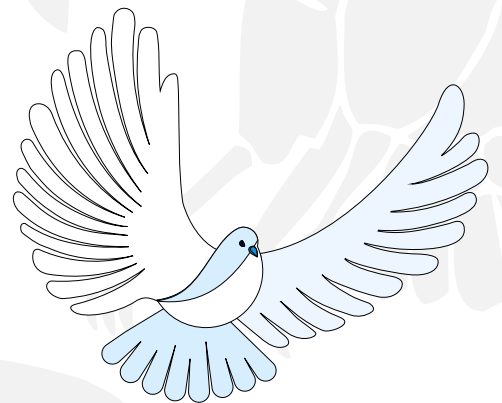
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 87,50 €. (10% IVA no incluido).



Menú Magno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Milhojas de pimiento rojo con queso filo y langostinos en cuna de salmorejo.

PESCADO

- Lasaña de corvina rellena de salmón y coulis de bogavante con guarnición.

CARNE

- Medallón de solomillo de choto a la parrilla con salsa al oporto y su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

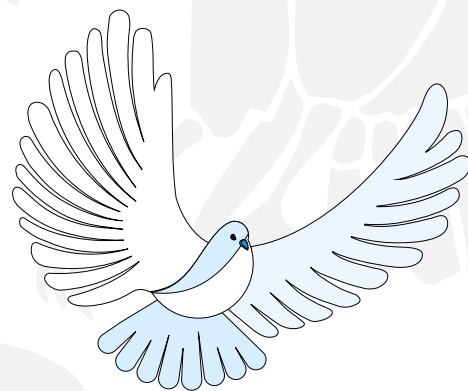
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 88,70 €. (10% IVA no incluido).



Menú Imperial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Bombón de piña relleno de marisco y salsa de mango.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y guarnición.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Solomillo de añejo a la pimienta con su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

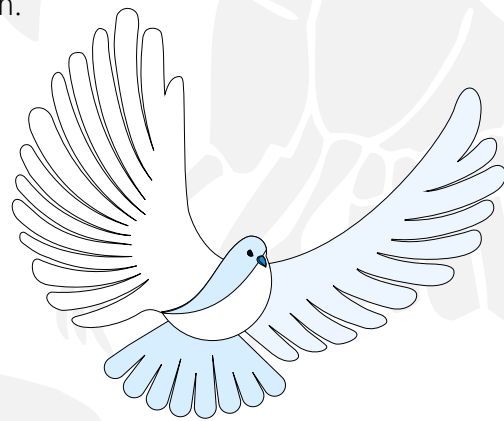
POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 98,00 €. (10% IVA no incluido).



Menú Estrella

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Jamón ibérico, lomo embuchado, chorizo, salchichón cular y queso manchego.

PESCADO

- Dos cigalas, langostinos del Caribe y gambas de Huelva a la salsa rosa.

CARNE

- Chuleta de Avila de ternera blanca a la parrilla y su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

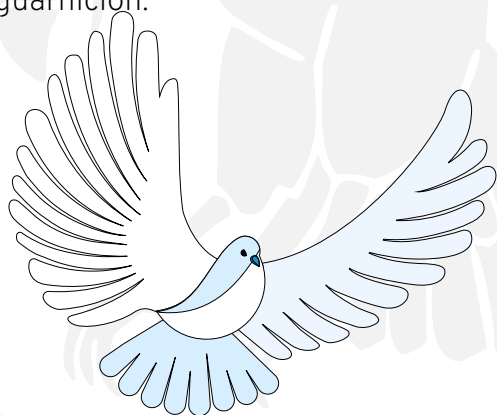
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 99,00 €. (10% IVA no incluido).



Menú Real

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

*La duración será de unos 30 minutos

Torpedo de langostino
Saquito de morcilla
Bomba de queso
Pulpo con patata confitada
Canelones crujientes de pato
Croqueta de queso azul con membrillo

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

DE ENTRADA

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Bacalao al pilpil de mango con almejas y gambas.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Tournedo de solomillo de vaca con micuit de pato sobre pan tostado, salsa española y su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 99,50 €. (10% IVA no incluido).

Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

*La duración será de unos 30 minutos

Torpedo de langostino
Saquito de morcilla
Bomba de queso
Pulpo con patata confitada
Canelones crujientes de pato
Croqueta de queso azul con membrillo

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

PRIMER PLATO

- Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta y piña natural.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

- Paletilla de cordero lechal asado al horno de leña, con su guarnición o
- Merluza a la marinera estilo bermeo con gambas, almejas y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 105,00 €. (10% IVA no incluido).

(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DIEZ días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

