



MENÚS COMUNIONES 2019

MENÚ Nº1

Gazpacho de fresas con virutas de jamón

Lomo lubina a la parrilla con verduras asadas y salsa vizcaína

Rulo de pintada rellena de mango, nueces con lacas de queso curado

Mousse de ore "gold edición "

Vino tinto joven

Agua y pan

PVP (IVA no incluido): 40€

MENÚ Nº2

Entrantes para compartir .

- Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada
 - Croquetitas delicatesen
- Pimiento del piquillo relleno de morcilla con cremoso de manzana

Taco de bacalao sobre pisto manchego

Medallón de solomillo ibérico asado con patata patata panadera

Mousse de yogur con helado de frambuesa

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 47.50€

MENÚ N°3

Ensalada de salmón marinado con aguacate y vinagreta

Lomo de corvina al horno con vinagreta de tomate y orégano sobre puré de coliflor

Presa rellena de manzana asada con salsa de champiñón

Mousse de natillas con helado de nata

Vino tinto joven

Agua y pan

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 43€

MENÚ N°4

Salmorejo con guarnición de huevo y jamón

Pastel de langostinos

Solomillo ibérico con guarnición de verduritas asadas

Tarta San Marcos

Vino tinto joven

Agua y pan

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 39€

MENÚ Nº5

Para compartir:

- Cogollo de anchoas
- Tabla de quesos
- Croquetitas delicatesen
- Bolsita de queso fresco y gambas sobre muselina de piquillo

Vasito de crema de boletus

Lomo de dorada a la parrilla con verduritas braseadas

Delicias de presa ibérica con patata panadera

Tarta de limón con helado

Vino tinto joven

Agua y pan , café

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 50€

MENU Nº6

Brocheta de langostinos con perlas de melón y brotes tiernos con jugo de yuzu

Lomo de lubina al horno, patata asada a la pimienta negra y ovillos de arroz

Sorbete de piña

Taquito de tostón confitado con patata teja y micromezclum con salsa agridulce

Tatín de mango con helado de queso mascarpone

Vino tinto joven

Agua y pan, café

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 53€

MENÚ Nº7

Ensalada templada de langostinos y vinagreta de fruta tropical con virutas de ibérico

Sorbete de limón

Tournedor de solomillo ibérico con glasa de vino tinto, champiñón plancha y patata teja

Chesse cake-cup

Vino tinto joven

Agua y pan , café

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 40€

MENU Nº8

Esponjoso de salmón ahumado en ensalada con sus huevas y vinagreta de yogurt

sorbete de mandarina

Sepia a la plancha con mojado de ajo y perejil y patatas ali oli de su tinta

Browne de chocolate con helado de azafrán

Vino tinto joven

Agua y pan, café

PRECIO (IVA no incluido): 35€

MENÚ INFANTIL:

Plato combinado :

Lomo plancha , patatas fritas, croquetas de jamón y empanadillas

Postre

Zumo, agua y pan

PRECIO POR PERSONA (IVA no incluido): 22.50€

OTROS PLATOS:

Pata de pulpo a la plancha con parmentier cremoso y pimentón de la vera

Lomo merluza con gambones y salsa de pimientos

Solomillo de ternera en su jugo con patatas a la sartén y cebolletas glaseadas

Paletilla de lechazo a baja temperatura con patata panadera

Carpaccio de atún en salsa de soja , sésamo y tomate cosse

Ensalada templada de codorniz escabechada y pimiento asado