

**VINO ESPAÑOL 1**

6 aperitivos

Piezas por persona: 9

Duración: 1 hora

**APERITIVOS**

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Tabla de quesos D.O. con nueces
- Mini cono de pollo con salsa rosa ahumada y tomate casse
- Chupa chups de foie con crujiente de maíz frito
- Gominola de salmorejo de piquillos con atún marinado
- Cremoso de berenjena braseada con mostaza de Dijon

**BEBIDA**

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

**VINO ESPAÑOL 2**

8 aperitivos

Piezas por persona: 13

Duración: 1 hora

**APERITIVOS**

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Bombón de queso y membrillo con frutos secos
- Tartaleta de codorniz escabechada con vinagreta de mango
- Mini muffin de parmesano y olivas negras
- Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro
- Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico
- Sushi (maki de salmón, sésamo y rúcula / california roll de pepino, zanahoria y pimienta / maki de atún y aguacate)
- Tortillita de patatas con ali oli de mejillón escabechado (templado)

**BEBIDA**

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

### CÓCTEL 1

11 aperitivos + 1 postre

Piezas por persona: 18

Duración: 1 hora y media

#### APERITIVOS

##### Aperitivos fríos

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Tabla de quesos D.O. con nueces
- Brioche de foie con mermelada de tomate agri dulce
- Tartar de atún y gambas con aguacate
- Crudités con hummus y salsa tzatziki

##### Aperitivos calientes

- Dados de merluza de pincho al orly de cerveza negra con salsa tártara
- Tarta rústica de berenjena y mozzarella
- Tartaleta de brie con puerros y virutitas de bacon
- Brocheta de presa ibérica con salsa chimichurri
- Coquetitas de rabo de toro, de setas y queso azul, de jamón ibérico y de calabaza y membrillo (elegir dos)

##### Cremas

- Chupito de ajoblanco con dados de atún marinado (verano)
- Chupito de crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico (invierno)

##### Aperitivos dulces

- Daditos de cheesecake de dulce leche y de brownie clásico

#### BEBIDA

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

## CÓCTEL 2

13 aperitivos + 1 cazuelita + 2 postres

Piezas por persona: 24

Duración: 1 hora y media

### APERITIVOS

#### Aperitivos fríos

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Tabla de quesos D.O. con nueces
- Chupa chups de foie con crujiente de maíz frito
- Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro
- Cucharita de salpicón de pulpo con mejillón
- Steak tartar con crema de chirivía y crujiente de boniato

#### Aperitivos calientes

- Brocheta de gambón con lima y fruta de la pasión
- Puntas de trigueros con parmesano y salsa de limón
- Pollo crujiente marinado en miel, sésamo y lima
- Ravioli de setas y trufa
- Patata baby con raclette y virutas de jamón
- Crujiente de morcilla y plátano caramelizado

#### Cremas

- Gazpacho de tomate y frambuesa con picatostes de olivas (verano)
- Caldito de cocido con papada ibérica confitada (invierno)

#### Aperitivos dulces

- Mini éclair de crema de chocolate puro de Madagascar
- Tarta de queso invertida con frutos rojos

### CAZUELITAS (elegir 1)

- Salmón en taquitos con salsa de trigueros y judías verdes
- Arroz cremoso de foie y setas
- Wok de pollo agridulce

### BEBIDA

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate
- Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

### CÓCTEL 3

15 aperitivos + 1 cazuelita + 2 postres

Piezas por persona: 29

Duración: 2 horas

#### APERITIVOS

##### Aperitivos fríos

- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Tabla de quesos D.O. con nueces
- Sablé de queso Boffard con lascas de jamón y anchoas del cantábrico
- Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro
- Tartaleta de codorniz escabechada con vinagreta de mango
- Muffin de Boletus y foie con chutney de plátano piña y orejones
- Cremoso de berenjena braseada con mostaza de Dijon

##### Aperitivos calientes

- Tortilla de patatas con ali oli de mejillón escabechado
- Langostinos con falso coco de panko
- Coquetitas de rabo de toro, de setas y queso azul, de jamón ibérico y de calabaza y membrillo (elegir dos)
- Hamburguesita de ternera con crema de queso cheddar y guacamole
- Puntas de trigueros con parmesano y salsa de limón
- Cucharita de pulpo con cachelo ahumado
- Rollito de pato pekinés

##### Cremas

- Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León (verano)
- Crema de verduras con gamba y coco (invierno)

##### Aperitivos dulces

- Petit bouche crujiente de vainilla y arándanos
- Mousse de lima y manzana confitada

#### CAZUELITAS (elegir 1)

- Tabulé con cordero
- Wok de calamarcitos y gambones con verduras
- Lentejas estofadas con verduras y Boletus

#### BEBIDA

- Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol
- Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal
- Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza

### CÓCTEL 4

16 aperitivos + 1 cazuelita + 4 postres

Piezas por persona: 32

Duración: 2 horas

#### APERITIVOS

##### Aperitivos fríos

- Jamón de bellota con picos de Jerez
- Sushi (maki de salmón, sésamo y rúcula / california roll de pepino, zanahoria y pimienta / maki de atún y aguacate)
- Cake pops de gorgonzola con salsa de albaricoques
- Gominola de salmorejo de piquillos con atún marinado
- Mini cono de pollo con salsa rosa ahumada y tomate casse
- Turrón de queso con virutas de bacalao ahumado
- Bombón de queso y membrillo con frutos secos
- Muffin de Boletus y foie con chutney de plátano, piña y orejones

##### Aperitivos calientes

- Petit timbal de rabo estofado al vino tinto
- Cartuchito de puntillas fritas con ali oli de wakame
- Rollito de pato pekinés
- Pañuelo de morcilla y pera
- Tosta de solomillo ibérico a la sevillana
- Coquetitas de rabo de toro, de setas y queso azul, de jamón ibérico y de calabaza y membrillo (elegir dos)
- Mini empanadilla criolla de carne, aceitunas y huevo cocido
- Golosina de Mahón y jabugo

##### Crema

- Chupito de ajoblanco con dados de atún marinado (verano)
- Chupito de crema de setas y foie con virutas de jamón ibérico (invierno)

##### Aperitivos dulces

- Mini brocheta de trufa de chocolate negro y blanco
- Mini cono de merengue de limón
- Tarta de queso invertida con frutos rojos
- Sangría de frutos rojos cabernet Sauvignon con vainilla

#### CAZUELITAS (elegir 1)

- Tabulé con cordero
- Albóndigas de pescado en salsa verde y guisantes
- Salmón en taquitos con salsa de trigueros y judías verdes

MENÚS 2018  
EVENTOS



- *Solomillitos strogonoff*
- *Carrillera ibérica estofada con puré de patata trufada*
- *Guiso de trigo tierno con verduras de temporada*
  
- *Café e infusiones*

**BEBIDA**

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate*
- *Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

### **CÓCTEL 5**

*7 cazuelitas saladas + 4 cazuelitas dulces*

*Piezas por persona: 14*

*Duración: 2 horas*

#### **CAZUELITAS SALADAS (elegir 7)**

- *Salmón en taquitos con salsa de trigueros y judías verdes*
- *Arroz cremoso de foie y setas*
- *Wok de pollo agridulce*
- *Tabulé con cordero*
- *Wok de calamarcitos y gambones con verduras*
- *Lentejas estofadas con verduras y Boletus*
- *Albóndigas de pescado en salsa verde y guisantes*
- *Solomillitos stronoff*
- *Carrillera ibérica estofada con puré de patata trufada*
- *Guiso de trigo tierno con verduras de temporada*

#### **CAZUELITAS DULCES**

- *Mini éclair de crema de chocolate puro de Madagascar*
- *Tarta de queso invertida con frutos rojos*
- *Petit bouche crujiente de vainilla y arándanos*
- *Sangría de frutos rojos cavernet saugvinion con vainila*

#### **BEBIDA**

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate*
- *Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta crianza*

**MENÚ 1 CÓCTEL + PLATO PRINCIPAL SENTADO**

*8 aperitivos + 1 plato principal + 1 postre + café + bebida*

*Duración: 3 horas*

**APERITIVOS**

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Bombón de queso y membrillo con frutos secos*
- *Muffin de Boletus con foie y chutney de plátano*
- *Chupito de salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Croquetas de rabo estofado*
- *Crema de verduras con gamba y coco*
- *Tarta rústica de berenjena y mozzarella*
- *Cucharita de pulpo con cachelo ahumado*

**PLATO PRINCIPAL (elegir uno)**

- *Corvina asada con pastel de calabaza y trigueros*
- *Confit de pato con manzana, puré de patata, mango y apio verde*
- *Carrillera de ternera al vino tinto con gratén de patatas y parmesano*

**POSTRES (elegir uno)**

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
  
- *Café e infusiones*

**BEBIDA**

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*



### **MENÚ 2 SENTADO**

6 aperitivos + 1 entrante + 1 segundo + 1 postre + café + bebida

Duración: 3 horas

#### **APERITIVOS**

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Steak tartar con crema de chirivía y crujiente de boniato*
- *Salmorejo cordobés con virutas de cecina de León*
- *Croquetas de pollo y huevo*
- *Crujiente de morcilla y plátano caramelizado*
- *Cucharita de pulpo con cáchelo ahumado*

#### **ENTRANTES (elegir uno)**

- *Terrina de salmón ahumado con cremoso aguacate y mango con especias*
- *Ravioli de trufa con salsa de magret y jamón de pato*
- *Tartar de tomate y sandía con langostinos tigres y vinagreta de mostaza antigua*

#### **SEGUNDOS (elegir uno)**

- *Lomo de bacalao con emulsión de mejillón*
- *Cordero asado con cremoso de chirivía y patata violeta*
- *Timbales de rabo estofado gratinados con ali oli de manzana asada*

#### **POSTRES (elegir uno)**

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
  
- *Café e infusiones*

#### **BEBIDA**

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*

### **MENÚ 3 SENTADO**

6 aperitivos + 1 entrante + 1 segundo + 1 postre + café + bebida

Duración: 3 horas

#### **APERITIVOS**

- *Jamón y lomo ibérico*
- *Cake pops de gorgonzola con salsa de albaricoques*
- *Brocheta de salmón marinado con mayonesa de ajo negro*
- *Croquetas de calabaza y membrillo*
- *Rollito de pato pekinés*
- *Tortillita de patatas con ali oli de mejillón escabechado*

#### **ENTRANTES (elegir uno)**

- *Ajoblanco con atún marinado en salsa de soja, mirin y jengibre*
- *Crema de boletus con cigala braseada y aceite de ceniza de puerros*
- *Ceviche de lubina en fruta de la pasión con perlas de lima y emulsión de sardina*
- *Ensalada de trigo macerado con gambas, piña y jamón de pato*

#### **SEGUNDOS (elegir uno)**

- *Lubina al vapor con puré de tupinambo, verduras glaseadas con miel*
- *Suprema de merluza con salsa de pimienta verde y puré de patata morada*
- *Solomillo sobre carpaccio con foie y trufa negra con verduritas, sésamo y lima*
- *Taco de cochinito confitado con crema de castañas*

#### **POSTRES (elegir uno)**

- *Mousse de chocolate avellanado con bizcocho*
- *Manzana streussel de crema catalana y salsa grany smith*
- *Pannacotta de chocolate blanco con gelé de cereza y bizcocho de coco tostado*
- *Cremoso de limón merengado con bizcocho a la yema*
  
- *Café e infusiones*

#### **BEBIDA**

- *Agua mineral, refrescos, zumos de naranja y de tomate. Cerveza con y sin alcohol*
- *Vino blanco de Rueda verdejo Marqués de Riscal*
- *Vino tinto Rioja Martínez Lacuesta reserva*