

MENÚ 1

Ensalada de queso cabra con calabacín



Lomo de Merluza asada con fritada de pimientos



Medallón de lomo albardado en beicon con salsa bigarada



Biscuit glacé con chocolate caliente sobre hojaldre caramelizado



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 32,00 €

IVA incluido

MENÚ 2

Para picar

Fritos surtidos

(Croquetas de mejillones, rabas de calamar y gambas Orly)



Hojaldre con relleno de marisco y salsa barquereña



Carrilleras de novilla estofadas al vino tinto con setas



Mousse de queso con coulis de frutos rojos



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 34,00 €

IVA incluido

2018

MENÚ 3

Croquetas de marisco para picar



½ Ensalada de queso de cabra



½ Merluza rellena de marisco



Escalopín relleno de verduras con salsa bigarada



Selva Negra



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 38,00 €

IVA incluido

MENÚ 4

Anchoas con pimientos asados y queso fresco



Lomo de merluza sobre fritada de verduras y chips
de ajo



Entrecot plancha con salsa de queso y verduras



Tarta de Hojaldre y Crema



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 40,00 €

IVA incluido

MENÚ 5

Ensalada de jamón y foie con vinagreta de pasas y piñones



Lomo de merluza en salsa verde con almejas



Solomillo a la plancha con parrillada de verduras



Hojaldre de Cantabria caramelizado con mousse de chocolate blanco



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 50,00 €

IVA incluido

MENÚ 6

Para picar 1 ración para 4 personas:

Jamón ibérico

Pimientos con anchoas

Croquetas de mejillones



Lomo de lubina al horno sobre fritada de verduras



Lechazo asado al estilo de Castilla con patata panadera y su ensalada



Capricho de Comillas con salsa de maracuyá



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 50,00 €

IVA incluido

MENÚ 7

Croquetas de pescado y queso de nata Cantabria



Crepes rellenos de marisco con salsa barquereña



Suprema de rodaballo en salsa verde con verduras



**Medallón de rabo de toro estofado al vino tinto sobre
puré de patata y su brocheta de verduras**



Tarta de Hojaldre y Crema



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 52,00 €

IVA incluido

2018

MENÚ 8

Bolsita de pasta brick rellena de queso y puerros sobre salsa americana



Quiche de setas y queso de nata con puré de pimientos rojos



Merluza plancha sobre patata panadera y su brocheta de moluscos



Entrecot parrilla con salsa de mostaza, su volován de setas y verduritas de temporada



Tartita de hojaldre y manzana con helado de Vainilla



Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por Persona: 52,00 €

IVA incluido

2018

Menú Infantil A

Espaguetis a la boloñesa

Nuggets de pollo con patatas fritas

Helado

Agua mineral o refrescos

Precio por Persona: 12,00 € | IVA incluido

Menú Infantil B

Entremeses fríos y calientes

Escalope de ternera

Postre

Agua mineral o refrescos

Precio por Persona: 18,00 € | IVA incluido