



Golf
Abra del Pas
Cantabria

*Celia
Barquín*



MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 1

Ensalada de queso de cabra con calabacín

Lomo de merluza asada con fritada de pimientos

Medallón de lomo albardado en beicon con salsa bigarada

Tarta de hojaldre y crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda | Rosado D.O. Cigales

32 €/persona IVA incluido

MENÚ 2

Para picar: croquetas de mejillón, rabas de calamar y gambas Orly

Hojaldre con relleno de marisco y salsa barquereña

Carrilleras de novilla estofadas al vino tinto con setas

Tarta de hojaldre y crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda | Rosado D.O. Cigales

34 €/persona IVA incluido



Golf
Abra del Pas
Cantabria

*Celia
Barquín*



MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 3

Croquetas de marisco para picar

Ensalada de queso cabra (media ración)

Merluza rellena de marisco (media ración)

Escalopín relleno de verduras con salsa bigarada

Tarta de hojaldre y crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D. Rueda | Rosado D.O Cigales

38 €/persona IVA incluido

MENÚ 4

Anchoas con pimientos asados y queso fresco

Lomo de merluza sobre fritada de verduras y chips de ajo

Entrecot a la 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

40 €/persona IVA incluido



Golf
Abra del Pas
Cantabria

*Celia
Barquín*



MENÚS CELEBRACIÓN

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

Tarta de hojaldre y crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda | Rosado D.O. Cigales

50 €/persona IVA incluido

MENÚ 6

Parar picar (1 ración para 4 personas): jamón ibérico, pimientos con anchoas, croquetas de mejillón

Lomo de lubina al horno sobre fritada de verduras

Lechazo asado al estilo de Castilla con patata panadera y ensalada

Tarta de hojaldre con crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda | Rosado D.O. Cigales

50 €/persona IVA incluido



Golf
Abra del Pas
Cantabria

*Celia
Barquín*



MENÚS CELEBRACIÓN

MENÚ 7

Croquetas de pescado y queso de nata de Cantabria

Crêpes 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 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

52 €/persona IVA incluido

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 a la plancha sobre patata panadera y brocheta de moluscos

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

Tartita de hojaldre y crema

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D.O. Rueda | Rosado D.O. Cigales

52 €/persona IVA incluido



Golf
Abra del Pas
Cantabria

*Celia
Barquín*



MENÚS INFANTILES

MENÚ INFANTIL A

Espaguetis a la boloñesa

Nuggets de pollo con patatas fritas

Helado

Agua mineral o refrescos

12 €/niño IVA incluido

MENÚ INFANTIL B

Entremeses fríos y calientes

Escalope de ternera con patatas fritas

Postre

Agua mineral o refrescos

18 €/niño IVA incluido