



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

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

32 €/persona IVA incluido

## MENÚ 2

---

Fritos 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

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

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

Selva negra

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

Hojaldre de Cantabria caramelizado con mousse de chocolate blanco

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D. 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

Capricho de Comillas con salsa de Maracuyá

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza D.O. Rioja | Blanco D. 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 manzana con helado de vainilla

Café y copa de licor

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

52 €/persona IVA incluido



# 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

Postre

Agua mineral o refrescos

18 €/niño IVA incluido