



• MENÚ #UNO - BAUTIZOS

DE ENTRADA

- Medias Noches de Jamón Ibérico.
- Brochetita de Salmón con Pepinillo.
- Trufa de Pate con Piñones.
- Rollito de York con Huevo Hilado.
- Tartaleta de Ensaladilla con Gambas.
- Brochetitas de Cherry y Mozzarella.
- Mini Hamburguesa.
- Mini Pizza con Parmesano.
- Vasito de Cebiche de Gambas.

(Individual)

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN

- Ensalada de Queso de Cabra con Frutos.
- Risotto de Boletus.
- Hojaldre de Salmón, Puerro y Setas.

CHUPITO ALTO DE SORBETE/MOJITO

SEGUNDO PLATO DEGUSTACIÓN

- Timbal de Verduras con Queso Parmesano.
- Hojaldre de Lubina con Farsa de Gambas.
- Medallón Asado de Cordero Relleno de Jamón.

PARA TERMINAR

- Tarta de Bautizo.
- Tulipa de Helado.
- Café e Infusiones.

BEBIDAS

- Vino Blanco de Rueda
- Vino Tinto Rioja
- Cerveza // Agua Mineral // Refrescos
- Cava

PRECIO: 32,00 €/pax. (10% IVA no incluido)



• MENÚ #DOS - BAUTIZOS

DE ENTRADA

- Medias Noches de Jamón Ibérico.
 - Brochetita de Salmón con Pepinillo.
 - Trufa de Pate con Piñones.
 - Rollito de York con Huevo Hilado.
 - Tartaleta de Ensaladilla con Gambas.
 - Brochetitas de Cherry y Mozzarella.
 - Mini Hamburguesa.
 - Huevo de Codorniz con Jamón.
 - Mini Pizza con Parmesano.
 - Vasito de Cebiche de Gambas.
- (Individual)

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN

- Salpicón de Marisco.
- Nuestro Pulpo a Feira.
- Arroz Meloso de Marisco.

CHUPITO ALTO DE SORBETE/MOJITO

SEGUNDO PLATO DEGUSTACIÓN

- Soldaditos de Pavia con Salsa Tartara.
- Calabacín con Cebolla Caramelizada y Patata Paja.
- Solomillo de Añejo con Foie y Manzana.

PARA TERMINAR

- Tarta de Bautizo.
- Tulipa de Helado.
- Café e Infusiones.

BEBIDAS

- Vino Blanco de Rueda.
- Vino Tinto Rioja.
- Cerveza // Agua Mineral // Refrescos
- Cava

PRECIO: 35,00 €/pax. (10% IVA no incluido)

• MENÚ #TRES - BAUTIZOS

DE ENTRADA (seleccionar DOS de cada grupo)

Grupo A – Fríos

- Cogollos de Tudela con Bonito del Norte.
- Ensalada de Escarola.
- Ensalada de Bacalao al estilo del Chef.
- Surtido de Ibéricos.
- Espuma de Aguacates con Langostinos.

Grupo B – Calientes

- Hojaldre de Salmón Puerros y Setas.
- Brandada de Bacalao Sobre Patata con Frambuesa.
- Atillo de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao.
- Croquetas de Boletus y Langostinos.
- Calamares a la Andaluza.

SORBETE DE LIMÓN

CARNE & PESCADO (elegir uno)

- Lomo de salmón con salsa tártara, patatitas al vapor y verduritas de temporada o
- Láminas de cordero lechal relleno con patata panadera y tomate asado.

PARA TERMINAR

- Tarta de Bautizo.
- Tulipa de Helado.
- Café e Infusiones.

BEBIDAS

- Vino Blanco de Rueda.
- Vino Tinto Rioja.
- Cerveza // Agua Mineral // Refrescos
- Cava

PRECIO: 37,50 €/pax. (10% IVA no incluido)

• MENÚ #CUATRO - BAUTIZOS

DE ENTRADA (seleccionar DOS de cada grupo)

Grupo A – Fríos

- Cogollos de Tudela con Bonito del Norte.
- Ensalada de Escarola.
- Ensalada de Bacalao al estilo del Chef.
- Surtido de Ibéricos.
- Espuma de Aguacates con Langostinos.

Grupo B – Calientes

- Hojaldre de Salmón Puerros y Setas.
- Brandada de Bacalao Sobre Patata con Frambuesa.
- Atillo de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao.
- Croquetas de Boletus y Langostinos.
- Calamares a la Andaluza.

SORBETE DE LIMÓN

CARNE & PESCADO (elegir uno)

- Lubina gratinada con salsa al cava, patatitas al vapor y zanahoria baby o
- Entrecot a la parrilla de carbón con patata panadera y pimiento asado.

PARA TERMINAR

- Tarta de Bautizo.
- Tulipa de Helado.
- Café e Infusiones.

BEBIDAS

- Vino Blanco de Rueda.
- Vino Tinto Rioja.
- Cerveza // Agua Mineral // Refrescos
- Cava

PRECIO: 40,50 €/pax. (10% IVA no incluido)

• MENÚ #CINCO - BAUTIZOS

DE ENTRADA (seleccionar DOS de cada grupo)

Grupo A – Fríos

- Cogollos de Tudela con Bonito del Norte.
- Ensalada de Escarola.
- Ensalada de Bacalao al estilo del Chef.
- Surtido de Ibéricos.
- Espuma de Aguacates con Langostinos.

Grupo B – Calientes

- Hojaldre de Salmón Puerros y Setas.
- Brandada de Bacalao Sobre Patata con Frambuesa.
- Atillo de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao.
- Croquetas de Boletus y Langostinos.
- Calamares a la Andaluza.

SORBETE DE LIMÓN

CARNE & PESCADO (elegir uno)

- Merluza al estilo bermeo con gambas, almejas y patatitas al vapor o
- Solomillo a la parrilla de carbón con patata panadera y calabacín relleno.

PARA TERMINAR

- Tarta de Bautizo.
- Tulipa de Helado.
- Café e Infusiones.

BEBIDAS

- Vino Blanco de Rueda.
- Vino Tinto Rioja.
- Cerveza // Agua Mineral // Refrescos
- Cava

PRECIO: 43,00 €/pax. (10% IVA no incluido)