

Menú Infantil

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Agua Mineral
Refrescos
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

A elegir:

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses Fríos y Calientes.
(Jamón ibérico, Lomo ibérico, Chorizo Cular, Salchichón, Queso Manchego, Ensaladilla Rusa, Croquetas y Fingers de Pollo).

CARNES

A elegir:

- Chuletitas de Cordero con Patatas Fritas o
- Escalope de Ternera con Patatas Fritas o
- Hamburguesa Completa de Solomillo de Ternera y Patatas Fritas.

POSTRES

Tarta Comuni3n y porción de helado.

PRECIO: 44,60 €. (10% IVA no incluido).

- A elegir un primer plato y un segundo plato, para todos los niños.
- Hasta los 11 años.
- En deferencia a los niños asistentes, menú elaborado estrictamente a precio de costo.

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Premiere

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Cóctel de Mariscos con Frutos del Mar.

PESCADOS

Lomos de Lubina rellena de Crema de Boletus en Salsa de Almendras,
Salteado de Verdura y Patatita al Vapor.

CARNES

Centro de Solomillo Ibérico con Queso al Pesto, Salsa de Mousse de Pato,
Pastel de Manzana y Tomate Asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 65,70 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Colonial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Melón Natural con Jamón Ibérico.

PESCADO

Lasaña de Corvina rellena de Salmón con Coulis de Bogavante

CARNE

Pierna de Cordero Lechal asado a baja temperatura con salsa Romero, patatas panadera y tomate asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta Comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 68,90 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Magno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Milhojas de Pimiento Rojo con Queso Filo y Langostinos en Cuna de Salmorejo.

PESCADO

Lubina gratinada con Farsa de Gambas y salsa al Cava con Guarnición.

CARNE

Medallón de Solomillo de Choto a la Parrilla con Salsa al Oporto, Patatas Panadera y Pimiento Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y Helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 75,20 €. (10% IVA no incluido).

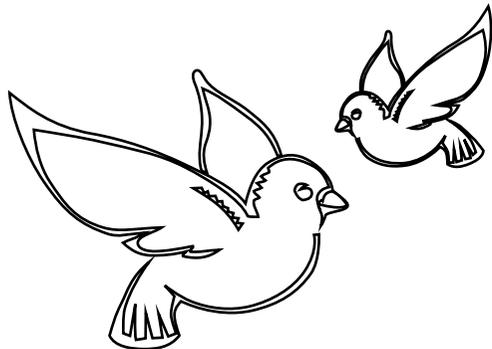
Válido hasta Noviembre 2022

Menú Gala

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Flor Crocanti de Queso de Cabra, Frutos Secos y hojas de Jamón de Pato.

PESCADO

Lomo de Salmón a la Parrilla con salsa Aurora y su guarnición.

CARNE

Medallones de Solomillo de Ternera con salsa de trufa de verano, patatas Panadera y Pimiento Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 76,90 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Estrella

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Jamón Ibérico, Lomo Embuchado, Chorizo, Salchichón Cular y Queso Manchego.

MARISCADA

Cigala, Langostinos del Caribe, Gambas de Huelva a las Tres Salsas.

CARNE

Chuleta de Avila acompañada de Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 79,80 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Real

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda

Vino tinto de Rioja

Agua Mineral

Refrescos

Cerveza

Martini

Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

DE ENTRADA

Gazpacho de Fresón.

PRIMER PLATO

Espárragos de Navarra y Langostinos del Caribe a las tres salsas.

PESCADO

Merluza Bilbaina con Patatitas al Vapor.

CARNE

Paletilla/Pierna* de Cordero Lechal Asado al Horno de Leña, con Patatas Panadera y Tomate Asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*Sólo Paletilla, incremento de 4,00 €.

Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 80,70 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Imperial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Piña Natural con Langostinos y Vinagreta de Mango y Manzana Verde.

PESCADOS

Merluza a la Marinera estilo Bermeo con Gambas, Almejas y Patatas al Vapor.

SORBETE DE MOJITO

CARNES

Solomillo a la Parrilla con Guarnición de Verduras y una fina Salsa de Pimienta a elección.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 82,60 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.
Panecillo de Brandada de Bacalao.
Torpedo de Langostinos con salsa Romescu.
Brick de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
Saquito de Marisco.
Bomba de Queso.
Vieira Gratinada & Txangurro.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 30 minutos

PRIMER PLATO

Corona de Bogavante sobre tartar de Aguacate, Naranja, Tomate y Marisco con Vinagreta y Piña natural.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

Tournedo de Solomillo de Vaca con Micuit de Pato sobre pan tostado y salsa española con Pirámide de Patata y Calabacín relleno.

o

Merluza a la Marinera estilo Bermeo con Gambas, Almejas y Patatas al Vapor.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesanal.
Café e Infusiones
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 82,50 €. (10% IVA no incluido).

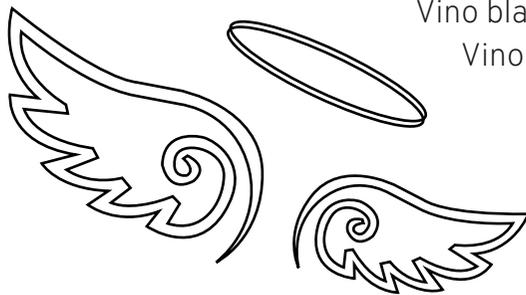
(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DOS días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

Válido hasta Noviembre 2022

Menú Vintage

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.
Panecillo de Brandada de Bacalao.
Torpedo de Langostinos con salsa Romescu.
Brick de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
Saquito de Marisco.
Bomba de Queso.
Vieira Gratinada & Txangurro.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 30 minutos

PRIMER PLATO

Ensalada de Milhojas con Pimiento Rojo, Queso Fila y Langostinos en Cuna de Salmorejo.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

Lubina gratinada con Farsa de Gambas y salsa al Cava con guarnición.
o
Chuleta de Ávila a la parrilla con Pirámide de Patata y Calabacín relleno.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 78,50 €. (10% IVA no incluido).

(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DOS días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

Válido hasta Noviembre 2022