RESTAURANTE
Mirador de Cuatrovientos
FINCAS - ESPACIOS - EVENTOS
DESDE 1990

Menús 2019 Eventos

MENÚ #1

CÓCTEL RECEPCIÓN (individual)

- Lingote de micuit.
- Inocentes de jamón.
- Cesta de tacos de queso.
- Mini pita de cajún.
- Brocheta de cordero marinado.
- Brick de vieira gallega.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN (individual)

- Ensalada de quinoa con salmón ahumado y langostinos.
- Cazuela de crema de calabaza y naranja.
- Croquetas de hongos con salsa de tomate.

Sorbete de Blue Tropic

SEGUNDO PLATO (elección previa de uno)

- Zarzuela de pescados y marisco en papillot sobre salsa de langosta.
- Solomillo ibérico mechado con queso al pesto y salsa de mousse de pato.

POSTRE

- Tarta de turrón y helado.
- Café e infusiones.

BEBIDAS

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua, cava.

PRECIO MENÚ #1 - 37 €./pax. (IVA no incluido).

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

RESTAURANTE
Mirador de Cuatrovientos
FINCAS - ESPACIOS - EVENTOS
DESDE 1990

Menús 2019 Eventos

MENÚ #2

CÓCTEL RECEPCIÓN (individual)

- Lingote de micuit.
- Inocentes de jamón.
- Cesta de tacos de queso.
- Mini pita de cajún.
- Brocheta de cordero marinado.
- Brick de vieira gallega.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN (individual)

- Cazuela de parmentier de bacalao.
- Aguacate con relleno de langostinos y gamba.
- Piquillos rellenos de merluza, gamba y txangurro.

Sorbete de Mojito

SEGUNDO PLATO (elección previa de uno)

- Lubina rellena de boletus.
- Entrecot al carbón a las dos salsas (roquefort y pimienta).

POSTRE

- Tarta de turrón y helado.
- Café e infusiones.

BEBIDAS

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua, cava.

PRECIO MENÚ #2 - 42 €./pax. (IVA no incluido).

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

RESTAURANTE
Mirador de Cuatrovientos
FINCAS - ESPACIOS - EVENTOS
DESDE 1990

Menús 2019 Eventos

MENÚ #3

CÓCTEL RECEPCIÓN (individual)

- Lingote de micuit.
- Inocentes de jamón.
- Cesta de tacos de queso.
- Mini cucurucho de aguacate y gambita.
- Brocheta de cordero marinado.
- Brick de vieira gallega.
- Brochetitas de solomillo con setas.
- Mini pitas con cajún.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN
(individual)

- Canelones de rabo con queso Idiazabal.
- Cazuela de crema de boletus y su micuit.
- Mini ensalada de jamón de pato con tomate seco.

Sorbete de Gin Tonic

SEGUNDO PLATO
(elección previa de uno)

- Suprema de salmón con velouté de carabineros.
- Medallones de solomillo de ternera con salsa de setas al P.X.

POSTRE

- Tarta de turrón y helado.
- Café e infusiones.

BEBIDAS

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua, cava.

PRECIO MENÚ #3 - 47 €./pax. (IVA no incluido).

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Menús 2019 Eventos

MENÚ #4

CÓCTEL RECEPCIÓN (individual)

- Lingote de micuit.
- Inocentes de jamón.
- Cesta de tacos de queso.
- Mini cucurucho de aguacate y gambita.
- Suspiro de ceviche.
- Brick de vieira gallega.
- Brochetitas de cordero marinado.
- Pan bao plaza Mayor.
- Brochetitas de solomillo con setas.
- Mini pitas con cajún.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN (individual)

- Salpicón de marisco con piñones y P. Ximenez.
- Cazuela de bisque de bogavante.
- Calabacín al horno gratinado con boletus y pulpo.

Sorbete de Piña Colada

SEGUNDO PLATO (elección previa de uno)

- Merluza al estilo bermeo con gambas y almejas.
- Lingote de cordero deshuesado a baja temperatura en su jugo.

POSTRE

- Tarta de turrón y helado.
- Café e infusiones.

BEBIDAS

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua, cava.

PRECIO MENÚ #4 - 52 €./pax. (IVA no incluido).

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

Menús 2019 Eventos

CÓCTEL BIENVENIDA

FRÍOS

- Bocadito de salmón macerado con pepinillo.
- Macarons de jamón y queso.
- Sushi.
- Espuma de aguacate con gamba.
- Lingote de foie bañado en oro.
- Piruletas de parmesano.
- Chupito de salmorejo con frutas.
- Inocente con bombón de jamón.
- Cesta de tacos de qiueso manchego.

BEBIDAS DEL CÓCTEL

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua mineral.
- Martini, zumos, cava.

PRECIO CÓCTEL DE BIENVENIDA

39 €./pax. (IVA no incluido).

CALIENTES & SEMI

- Mini pita de Cajún.
- Brick de morcilla con piñones y albaricoque.
- Risotto de arroz negro con ali-oli.
- Torpedos de langostino con salsa Romescu.
- Cucharita de pulpo a Feira con aceite de pimentón.
- Saquitos de sepia con salsa tártara.
- Huevos fritos de codorniz.
- Tempura de verduras.
- Caramelo de gambas y trigueros al Pernod.
- Brocheta de ave y piña al curry.
- Brocheta de solomillo con setas.
- Chupito de caldo de ave.

- PASTELITOS VARIADOS.

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos

RESTAURANTE
Mirador de Cuatrovientos
FINCAS - ESPACIOS - EVENTOS
DESDE 1990

Menús 2019 Eventos

CÓCTEL VINO ESPAÑOL

FRÍOS

- Macarons de jamón y queso.
- Bocadito de salmón macerado con pepinillo.
- Trufas de foie con piñones.
- Espuma de aguacate con gamba.
- Piruletas de parmesano.
- Sushi.
- Lingote de foie bañado en oro.
- Cesta de tacos de queso manchego.
- Piruletas de codorniz en escabeche.
- Inocente con bombón de jamón.

BEBIDAS DEL CÓCTEL

- Vino blanco de Rueda.
- Vino tinto de Rioja.
- Cerveza, refrescos, agua mineral.
- Martini, zumos, cava.

- **PASTELITOS VARIADOS.**

PRECIO CÓCTEL VINO ESPAÑOL
48 €./pax. (IVA no incluido).

CALIENTES & SEMI

- Mini pita de Cajún.
- Brick de morcilla con piñones y albaricoque.
- Risotto de arroz negro con ali-oli.
- Torpedos de langostino con salsa Romescu.
- Cucharita de pulpo a Feira con aceite de pimentón.
- Saquitos de sepia con salsa tártara.
- Brochetitas de rape y langostino cardinale.
- Buñuelos de jamón ibérico.
- Pastelitos de boletus al armagnac.
- Vieiras gratinadas.
- Champiñones rellenos de txangurro.
- Huevos fritos de codorniz.
- Tempura de verduras.
- Caramelo de gambas y trigueros al Pernod.
- Brocheta de ave y piña al curry.
- Brocheta de solomillo con setas.
- Cortador de jamón ibérico.
- Tabla de embutidos ibéricos.
- Chupito de caldo de ave.

Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frut. cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos · Altramuces · Moluscos