

## MENÚS PARA BANQUETES 2010

### MENU 1

Ensalada de pulpo, patatitas asadas y bacalao con vinagreta de aceitunas negras  
Supremas de rodaballo a la cebollita tierna con láminas de almendra  
Confit de pato Barberí con manzanas asadas y salsa moscatel  
Tarta nupcial  
Cestita con helado de turrón  
Café

PRECIO 60 €

### MENU 2

Flor de melón con jamón serrano y cecina aromatizada con aceite de oliva virgen extra  
Lomo de lubina con camarones al Chardonnay  
Paletilla de corderito lechal asado en su jugo con patatas panadera  
Sorbete tropical  
Pastel selva negra  
Café

PRECIO 65 €

### MENU 3

Surtido de marisco: nécora, cigala, gambas, langostinos, canaillas, bígaros y percebes  
Lubina del Cantábrico con trigueros estilo Orio  
Wellington de capón con turrón de Jijona  
Tarta nupcial  
Tulipa de helados variados  
Café

PRECIO 68 €

#### **MENU 4**

Mar y montaña: pastel de centollo, abanico de langostinos, jamón ibérico y yemas de espárragos (salsa tártara)  
Darne de salmón a la mostaza de semillas  
Costillar de corderito lechal asado al horno con patatas encebolladas.  
Sorbete de manzana verde  
Pastel nupcial  
Café

**PRECIO 69 €**

#### **MENU 5**

Cien hojas de foie con frutos naturales y sus tostas  
Lomos de rodaballo en suquet con gambas  
Sthnaps de sopa fría de apio y menta  
Centro de solomillo a la parrilla con terrina de patata con ahumado y pimientos  
Pastel nupcial  
Helado de azafrán  
Café

**PRECIO 69 €**

#### **MENU 6**

Timbal de langostinos con tallarines tropicales y salsa mil islas  
Dorada a la parrilla con salteado de pimientos de piquillo  
Paletilla de cabritillo de La Rioja tostado en horno y servido con patatas  
Sorbete de cava  
Tarta nupcial  
Café

**PRECIO 71 €**

## **MENU 7**

Medio bogavante con langostinos y bouquet de hortalizas (salsa persa y rosa)  
Crema de centollo con huevas de caviar y frutos secos  
Lechazo de Aranda al horno con cogollos de Tudela  
Tarta nupcial  
Tulipa de helados  
Café

**PRECIO 71 €**

## **MENU 8**

Armonía de paté de campaña trufado, jamón y lomo de Guijuelo y tartar de salmón con mango  
Lomos de merluza del Cantábrico con Orio de almejas y trigueros  
Entrecot de novillo del Pirineo con queso Tronchón y verduritas de la ribera  
Sorbete de limón al cava  
Tarta nupcial  
Café

**PRECIO 71 €**

## **MENU 9**

Pastel de pescados sobre terciopelo de tomate a la albahaca y pequeña ensalada de brotes tiernos y gambas  
Sapito rustido al horno con patatas, ajada de aceitunas y vinagreta de hongos  
Medallón de solomillo de buey con salsa de trufas y verduritas  
Dulce romántico  
Cestita de helado con chocolate caliente  
Café

**PRECIO 71 €**

### **MENU 10**

Ensalada de langostinos con vinagreta de centollo y gazpachuelo de tomate y tomillo  
Centros de merluza gallega con salsa de cangrejos y hortalizas  
Nuestro lechazo de Aranda asado al horno con patatas a lo pobre (hecho como antes)  
Sorbete de mandarina  
Pastel nupcial  
Café

**PRECIO 72 €**

### **MENU 11**

Capricho de tierra: jamón ibérico de Guijuelo, virutas de cecina de León, terrina de foie natural con yemas de espárragos en picada de aceitunas (aceite de empeltre)  
Sopa de almejas y rape al azafrán  
Chuleta de ternera lechal a la parrilla con verduritas naturales  
Sorbete de cítricos  
Pastel nupcial  
Café

**PRECIO 72 €**

### **MENU 12**

Ensalada de bogavante con langostinos al natural y vinagreta de manzana  
Hojaldre de salmón con espárragos verdes  
Centro de solomillo de ternera del Pirineo Aragonés con escalopita de foie y salsa moscatel  
Sorbete de frutas  
Pastel nupcial  
Café

**PRECIO 73 €**

### **MENU 13**

Bogavante con langostinos, ajoblanco de melón y huevas de salmón  
Vieira gratinada y tatín de bacalao  
Sthnaps de hinojo con caviar de arenque  
Dúo de solomillos con terrina de patata y beicon (salsa cabernet y queso)  
Tarta de nata trufa y yema  
Tulipa con helado de vainilla  
Café

PRECIO 74 €

### **MENU 14**

Capricho de mar: terrina de centollo en vinagreta de aguacate con langostinos y brotes de lechugas  
Lomos de merluza de anzuelo al horno con patatas y aceite aromático  
Abanico de solomillo ibérico al vino de vendimia tardía con verduras naturales  
Sorbete de manzana verde  
Pastel de la reina  
Café

PRECIO 74 €

### **MENU 15**

Meli-melo de bogavante y centollo con vinagreta de caviar y huevas de salmón  
Rodaballo salvaje en salsa de hongos  
Media paletilla de corderito lechal rustido al horno con cogollos de lechuga  
Sorbete de cítricos  
Tarta nupcial  
Café

PRECIO 75 €

## MENU 16

Bouquet de perdiz en escabeche y hortalizas, terrina de foie natural y brocheta de melón con jamón de pato  
Supremas de merluza braseada con mousselina de carabineros  
Costillar de cordero lechal con patatas panadera  
Tarta nupcial  
Tulipa con helados  
Café

PRECIO 75 €

## MENU 17

Surtido especial frío: jamón serrano, salmón ahumado, paté maison trufado y langostino  
Caliente: vieira gratinada y dúo de pimientos rellenos  
Lomos de merluza al Orio de navajas y trigueros  
Solomillo ibérico al vino tinto Cabernet  
Tarta nupcial  
Cestita de helado  
Café

PRECIO 75 €

## MENU 18

Jamón D.O. Guijuelo, con su cortejo de ibéricos, y rollito de salmón con queso y nueces  
Medio bogavante a la parrilla con trigueros  
Lechazo de Aranda al horno con patatas a lo pobre  
Tarta nupcial  
Tulipa de helados  
Café

PRECIO 79 €

## **MENU 19**

Ensalada de langosta con vinagreta de pistachos y cortejo de langostinos en abanico con aceite de vainilla  
Supremas de dorada en salsa de pescadores  
Tournedó de ternera en salsa trufas, patatitas almendradas y setas  
Tarta celebración  
Cestita de helado  
Café

**PRECIO 80 €**

## **MENU 20**

Medio bogavante en gazpacho con granizado de tomate y lágrimas de caviar de arenque (según temporada)  
Filetes de lenguado con frutas del mar en salsa de champagne  
Paletilla de cabritillo de la Rioja asado al horno con patatas panadera  
Tarta nupcial  
Tulipa crujiente con biscuit helado bañado con chocolate caliente  
Café

**PRECIO 87 €**