



Menú 1

Entradas 3 a Elegir:

Surtido de Ibéricos Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Añejo

Tartar de Salmon con Mahonesa de Soja.

Selección de Croquetitas

(de la abuela, gambas alajillo y de Queso Azul con Setas)

Albóndigas de Langostinos Crujientes en Salsa de Carabineros

Tacos de Merluza Frito con Muselina de Limon

Carpaccio de Pulpo con Citricos.

Risotto de Cola de Toro y Queso Parmesano

Plato Principal

Lingote de Bacalao Gratinado de Azafran

ò

Carrillada al Pedro Ximenes Tradicional Alboroque

(Especialidad de la Casa)

Postre

Surtido Alboroque

Bebidas

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla, Tinto Rioja Crianza, Blanco Señorío de Heliche.

Precio por comensal: 35€

Observaciones:

- Las bebidas de la barra durante la espera no están incluidas en el precio del menú.
- El menú se confirmara al menos 4 días antes de la Celebración para tener tiempo de organizarlo todo perfectamente.
- A la confirmación del evento se entregara una señal, que no será devuelta en caso de anulación,a menos que se avise con 10 días de antelación.



Menú 2

Entradas 3 a Elegir:

Surtido de Ibéricos Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Añejo

Tartar de Salmon con Mahonesa de Soja.

Selección de Croquetitas

(de la abuela, gambas alajillo y de Queso Azul con Setas)

Albóndigas de Langostinos Crujientes en Salsa de Carabineros

Tacos de Merluza Frito con Muselina de Limon

Carpaccio de Pulpo con Cítricos.

Risotto de Cola de Toro y Queso Parmesano

Plato Principal

Wok Ibérico Aromatizado

o

Solomillo Confitado en aceite de Oliva Virgen con Ajitos

o

Merluza bajo Crema de Gambon Rojo.

Postre

Navidad de tres chocolates

Bebidas

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla Solea, Tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Señorío de Heliche

Precio por comensal: 39 €

Observaciones

- Las bebidas de la barra durante la espera no están incluidas en el precio del menú.
- El menú se confirmara al menos 4 días antes de la Celebración para tener tiempo de organizarlo todo .
- A la confirmación del evento se entregara una señal, que no será devuelta en caso de anulación,a menos que se avise con 10 días de antelación



Menú 3

Entradas 3 a Elegir:

Surtido de Ibéricos Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Añejo

Tartar de Salmon con Mahonesa de Soja.

Selección de Croquetitas

(de la abuela, Gambas al ajillo y Queso Azul con Setas)

Albóndigas de Langostinos Crujientes en Salsa de Carabineros

Tacos de Merluza Frito con Muselina de Limon

Carpaccio de Pulpo con Citricos.

Risotto de Cola de Toro y Queso Parmesano

Plato Principal

Corvina con Tartara Suave

O

Presa Asada con Salsa de Mostaza a la Miel y Patatitas

Postre

Tarta de Queso Dorada al Horno

Bebidas

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla Solea, Rioja Ramón Bilbao Crianza, Vino Ramón Bilbao Blanco(Verdejo).

Precio por comensal: 42 €

Observaciones:

- Las bebidas de la barra durante la espera no están incluidas en el precio del menú.
- El menú se confirmara al menos 4 días antes de la Celebración para tener tiempo de organizarlo todo perfecto.
- A la confirmación del evento se entregara una señal, que no será devuelta en caso de anulación, a menos que se avise con 10 días de antelación.



Menú 4

Entradas 3 a Elegir:

Surtido de Ibéricos Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Añejo

Tartar de Salmon con Mahonesa de Soja.

Selección de Croquetitas

(de la abuela, gambas alajillo y de Queso Azul con Setas)

Albóndigas de Langostinos Crujientes en Salsa de Carabineros

Tacos de Merluza Frito con Muselina de Limon

Carpaccio de Pulpo con Citricos.

Risotto de Cola de Toro y Queso Parmesano

Plato Principal

Arroz Meloso de Carabinero

o

Solomillo de ternera Joven y Crema de Amontillado.

Postre

Tarta de Tocino de Cielo y Crocanti.

Bebidas

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla Solea, Tinto Rioja Fernandez de Pierola, Vino Blanco Ramón Bilbao Blanco (Verdejo).

Precio por comensal: 47 €

Observaciones:

- Las bebidas de la barra durante la espera no están incluidas en el precio del menú.
- El menú se confirmara al menos 4 días antes de la Celebración para tener tiempo de organizarlo todo perfecto.
- A la confirmación del evento se entregara una señal, que no será devuelta en caso de anulación, a menos que se avise con 10 días de antelación.



Menú Degustacion

Tapeo Individual

Tataky de Atun Rojo

Caramelo de Berenjenas y Parmesano

Albóndigas de Langostinos Crujiente con Salsa de Carabineros

Fideos Negros con Langostinos y Alioli Suave

Carrillada al Pedro Ximenes

(Especialidad de la casa)

Postres

Selección Alboroque

Bebidas

4 por persona.

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Tinto Rioja Crianza Vino, Blanco Señorío de Heliche.

Precio por comensal: 28 €

Observaciones:

- Las bebidas de la barra durante la espera no están incluidas en el precio del menú.
- El menú se confirmara al menos 4 días antes de la Celebración para tener tiempo de organizarlo todo perfecto.
- A la confirmación del evento se entregara una señal, que no será devuelta en caso de anulación, a menos que se avise con 10 días de antelación.

