PALACIO
DE MONTARCO

Menús de grupos Navidad 2010

MENÚ COCKTAIL

Aperitivos

Tostitas de escalibada con bacalao

Tostitas de jamón

Bomboncitos de foie

Chupito de manzana y mango

Bolitas de queso con pistacho

Croquetas de jamón

Croquetas de pulpo

Brocheta de pollo con coco

Brocheta de presa ibérica con pimientos

Langostino romesco

Crema de marisco

Arroz cremoso de chipirones

Surtido de quesos

Surtido de postres caseros

Precio por persona 28 € (IVA INCLUIDO)

PALACIO
DE MONTARCO

MENÚ Nº 1

Selección de aperitivos

Entrantes para compartir:

Surtido de Ibéricos de bellota

Entrantes calientes (croquetas de jamón, calamares crujientes, langostinos en tempura, delicias de patata y carne)

***

Solomillo de cerdo Ibérico a la plancha con patatas panderas
Ó
Dorada a la espalda con pisto de verduras

***

Tiramisú casero con cremoso helado

Precio por persona 34 € (IVA INCLUIDO)

MENÚ Nº 2

Selección de aperitivos

Entrantes para compartir:

Ensalada de pollo marinado y crujiente de bacón

Verduritas en tempura con langostinos salteados

Arroz cremoso de setas y jamón

***

Entrecot de ternera, setas salteadas y salsa española
Ó
Merluza en salsa verde con almejas

***

Canutillos rellenos de crema y nata con chocolate caliente

Precio por persona 38 € (IVA INCLUIDO)

PALACIO
DE MONTARCO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Selección de aperitivos

Entrante

Terrina de foie, pistacho y membrillo

Pescado

Atún con cebolla confitada y salsa de mango

Carne

Cochinillo Ibérico estilo Palacio de los Ávila y Tiedra

Postre

Mousse de Turrón con helado de naranja

Precio por persona 43 € (IVA INCLUIDO)

Todos los menús incluyen: agua, vino, cafés ó infusiones, cava y dulces navideños

Menús para un mínimo de 15 personas
Cocktail para un mínimo de 25 personas

La opción de pescado o carne a elegir se dará si se avisa con 72 horas de antelación