

MENÚS DE BODAS 2010

MENÚ 1

Crema de trigueros con nube de nata fresca

γγγγ

Merluza gratinada con holandesa tomate concasse y almendra

γγγγ

Sorbete al gusto

γγγγ

Medallones de Ibérico, frutos rojos y virutas de foie

γγγγ

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 62,25 euros

MENÚ 2

Crema fría de tomate Raf y txangurro con matices de módena

γγγγ

Turbante de lubina, calabacín, trigueros y crema de azafrán

γγγγ

Sorbete al gusto

γγγγ

Tostón asado al estilo tradicional

γγγγ

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 64,25 euros

MENÚ 3

Crema de crustáceos con lágrimas de manzanilla

γγγγ

Suprema de merluza, suave ali-oli de Seetake y confitado de cebolleta

γγγγ

Sorbete al gusto

γγγγ

Lomo de ternera charra, patata glaseada y queso viejo

γγγγ

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 67,30 Euros

MENÚ 4

Crema de aguacate con tartar de gambas

🍴🍴🍴

Merluza rellena de hongos, camisa crujiente de trigo y emulsión de pimientos

🍴🍴🍴

Sorbete al gusto

🍴🍴🍴

Lechazo asado al estilo castellano

🍴🍴🍴

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 71,00 Euros

MENÚ 5

Sopa fría de Cantalup con perlas de melón al Oporto

🍴🍴🍴

Lomo de merluza a la bilbaína con almejas de Carril

🍴🍴🍴

Sorbete al gusto

🍴🍴🍴

Cabrito asado al aroma de tomillo limonero

🍴🍴🍴

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 75,50 Euros

MENÚ 6

Ajoblanco con uvas maceradas en vino semidulce

🍴🍴🍴

Rodaballo a la parrilla, gambas confitadas en aceite de ajo y su crocantti

🍴🍴🍴

Sorbete al gusto

🍴🍴🍴

Solomillo de ternera al vino de las Arribes

🍴🍴🍴

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 80,50 Euros

MENÚ 7

Pancake de foie, mermelada de cebolla y mango y frutos tropicales
γγγγ
Abanico de rape en ensalada con langostinos y vinagreta de hortalizas
γγγγ
Sorbete al gusto
γγγγ
Solomillo de ternera sobre crema de Perritxicos
γγγγ
Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 82,60 Euros

MENÚ 8

Carpaccio de cecina de ternera, crema de queso con pasas y almendras
γγγγ
Mero al horno, salsa vizcaína y reineta
γγγγ
Sorbete al gusto
γγγγ
Solomillo Ibérico asado al punto sobre crema de orejones
γγγγ
Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 85,70 Euros

MENÚ 9

Surtido de Ibéricos de Guijuelo
γγγγ
Rape asado sobre crema de centollo y carabinero
γγγγ
Sorbete al gusto
γγγγ
Medallones de Ibérico con frutos rojos y virutas de foie
γγγγ
Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 87,70 Euros

MENÚ 10

Ensalada de vieiras confitada en su escabeche y vinagreta de frutos del bosque

γγγγ

Lomo de merluza con suave alioli de Seetake y cebolla glaseada

γγγγ

Sorbete al gusto

γγγγ

Paletilla de lechal asada al estilo Peñafiel

γγγγ

Tarta de celebración y flor de chocolate con helado de nata

Precio: 101,00 Euros

BODEGA

Agua mineral

Vino blanco Viña del Sopie 100% Verdejo (D.O. Rueda)

-o- Vino tinto Taurus Crianza (D.O. Toro)

y Vino Tinto Viña Mayor roble (D.O. Ribera de Duero)

Cava "1551" Brut Nature Codorniu

Café e infusiones y licor

γγγγ

BODEGA SUPERIOR

Vinos blancos: *Palacio de Bornos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)*

-o- Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano).

Vinos tintos: *"Remelluri reserva (D.O. Rioja)*

-o- Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero).

Cava: *Juvé y Camps Cinta Púrpura*

Suplemento: *10,00 Euros en menú.*

۞۞۞

SORBETES a elección de nuestros comensales

Limón al cava

Lima y menta

Frambuesa y aceto balsámico

Mandarina

Piña y batida de coco

Manzana verde y sidra

Mango y albaricoque

Melón y Martini

۞۞۞

TARTA NUPCIAL Y HELADO

San Marcos

Yema volcada

Regina

Fresas y nata

Primavera

Milhojas de crema Saint-Honoret

Tartita de cacao con gelatina de frambuesa

Ponche de almendra y yema

Bavaroise de avellana y chocolate

Cremosos de arroz con leche y frutos rojos

IVA vigente incluido.