



MENÚ DE COMUNIÓN
2018



MENÚ 1

Entremeses para compartir

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)

Volovanes rellenos de frutos del mar

Plato principal

Carrillada de cerdo en salsa

Acompañado de patatas panaderas

Postre

Tarta

o

Cheesecake con cobertura de chocolate blanco

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 2

Entremeses para compartir

Ensalada de queso de cabra, tomates Cherry, orejones, nueces y vinagreta de melocotón

Langostinos cocidos

Surtido de croquetas caseras

Plato principal

Escalopines de solomillo de cerdo con salsa a elegir

Acompañado de patatas encebolladas

Salsa: pimienta, champiñones o vino de Málaga

Postre

Tarta

o

Semifrío de turrón con encamisado de chocolate crujiente

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 3

Entremeses para compartir

Tartar de aguacates y langostinos

Surtido de croquetas caseras

Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Abanico ibérico

Acompañado de patatas rústicas

Postre

Tarta

o

Mousse de caramelo, plátano caramelizado y crumble de Almendra

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

MENÚ 4

Entremeses para compartir

Tabla de ibéricos y queso curado

Primer Plato

Melón enamorado
o
Piña con langostinos

Segundo Plato

Medallones de Solomillo de cerdo con salsa a elegir

Acompañado de patatas encebolladas y verduritas

Salsa: pimienta, champiñones o vino de Málaga

Postre

Tarta
o
Cremoso de chocolate blanco con interior de mango fluido

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 5

Entremeses para compartir

Ensalada templada de panceta ibérica, canónigos, nueces y piñones

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)

Tabla de ibéricos con queso curado

Plato principal

Secreto ibérico asado a baja temperatura

Acompañado de patatas al romero

Postre

Tarta

o

Ferrero Rocher en textura

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 6

Entremeses para compartir

Ensalada de frutas y langostinos

Primer plato

Lomo de bacalao

Sobre fondo de pisto

Segundo Plato

Carrillada de cerdo confitada

Acompañado de cuscús y verduritas

Postre

Tarta

o

Semifrío de albaricoque con interior de melocotones al romero

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 7

Entremeses para compartir

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)

Surtido de Ibéricos

Ensalada de perdiz escabechada y vinagreta de mostaza y miel

Segundo plato

Meloso de ternera confitado

Con parmentier de patata al aroma de trufa y verduritas naturales

Postre

Tarta

o

Cremoso de chocolate crujiente

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ 8

Entremeses para compartir

Surtido de Ibéricos

Primer plato

Lomo de merluza

Con salsa de camarones acompañado de risotto

Sorbete de Mojito

Segundo plato

Presas ibéricas asadas a baja temperatura

Acompañado pastel de patatas y verduras

Postre

Tarta

o

Textura de oreo

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚ INFANTIL

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini pizza

Acompañado de patatas fritas

O

Flamenquín serrano con croquetas y mini pizza

Acompañado de patatas fritas

Postre

Helado

y

Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral



MENÚ JUNIOR

(hasta 16 años)

Entremeses individuales

Surtido de ibéricos

Ensaladilla rusa

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini pizza

Acompañado de patatas fritas

O

Flamenquín serrano con croquetas y mini pizza

Acompañado de patatas fritas

Postre

Helado

y

Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral
