



PROPUESTA MENUS CELEBRACIONES 2.014

ENTREMESES (Centros para cada 4 pax)

Combinado de Jamón Ibérico con Block de Foie y espejos de pan tostado
Degustación de Croquetas

* * * * *

Copa de Velouté de Calabaza

Rissoto de Setas y Langostinos con Queso Parmesano

2º PLATO A ELEGIR:

(Se requiere confirmar el número de personas que tomará cada uno de los postres, con un mínimo de 10 días de antelación)

Medallones de Merluza a la romana sobre crema de piquillos

* * * * *

Taco de Rodaballo asado sobre verduritas naturales

* * * * *

Carrilleras de Ternera con salsa de Rioja Alavesa

* * * * *

Entrecote con salsa de Queso Idiazábal y sus guarniciones

* * * * *

Cordero asado en sus jugos con degustación de lechugas y patatas confitadas

POSTRE A ELEGIR :

(Se requiere confirmar el número de personas que tomará cada uno de los postres, con un mínimo de 10 días de antelación)

Torrija de Pan casero con teaj de caramelo quemado y base de arroz con leche

* * * * *

Goxua casero

* * * * *

Cuajada natural con Nueces y Miel

Bebidas:

Aguas Minerales, Tinto de Crianza (D.O Rioja), Café

Precio x persona : 30€ (IVA 10% Incluido)