

MENU nº 1

ENTRANTES (al centro)

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva
- Ensalada de magret de pato escabechado con frutos rojos y cebolla caramelizada
- Timbal de huevos rotos con pimiento y ralladura de trufa

CARNES-PESCADOS

(elegir con 24 horas de antelación)

- Bacalao al pil-pil de boletus con verduritas al dente
- Entrecotte de Buey con patatas y pimientos asados

POSTRES

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero joven
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP / persona **25 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado

MENU nº 2

ENTRANTES (al centro)

- Jamón Ibérico de Guijuelo / Queso añejo de oveja de Sardón
- Ensalada de magret de pato escabechado con frutos rojos y cebolla caramelizada
- Chipirones a la plancha con atadillo de verduras y mahonesa de wasabi

PESCADOS- CARNES

- Bacalao al pil-pil de Boletus con verduritas (1/2 ración)
- Solomillo ibérico con queso de cabra y frutos rojos (1/2 ración)

POSTRES

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero "Viña Vilano Roble"
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona **28 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado

MENU nº 3

ENTRANTES

- Jamón Ibérico de Guijuelo, pan y tomate (al centro)
- Ensalada de anchoas con queso de cabra y rúcula (al centro)
- Arroz meloso de rabo de toro al vino tinto (individual)

PESCADOS- CARNES

- Merluza a la plancha con sofrito de tomate y almejas (1/2 ración)
- Carrillera de ternera al vino tinto (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta de queso con sorbete de frambuesa

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Viña Vilano crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona **33 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado

MENU nº 4

ENTRANTES

- Ensalada de langostinos con guacamole y vinagreta de mango (al centro)
- Salteado de mollejas, ajos tiernos y trigueros sobre patata paja (al centro)
- Risotto de langostinos (individual)

PESCADOS- CARNES

- Lubina a la plancha con cous-cous (1/2 ración)
- Solomillo de buey con Oporto con ñoquis de patata y hongos (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta de manzana con chocolate caliente y helado de leche

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero Viña Vilano crianza
- Agua mineral
- Café
- Licores

PVP/ persona **39 € iva no incluido**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado

MENU INFANTIL

- Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Orly
- Surtido de Postres
- Refrescos
- Agua mineral

PVP/ niño 16 € iva no incluido

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraríamos un presupuesto personalizado