

BANQUETES - COMBINE EL MENU A SU GUSTO:

COPA DE BIENVENIDA

	<u>P/ PAX</u>
<i>Copa de Bienvenida Normal (Ver Detalle)</i>	6,00 €
<i>Copa de Bienvenida Especial (Ver Detalle)</i>	8,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR (Emplatados para 4 personas) - Precios por persona:

<i>Ensalada de Salmón Ahumado Tricolor con Aceite de Oliva Virgen a las Finas Hierbas</i>	3,50 €
<i>Ensalada Tropical con Piña, Melocotón y Langostinos a la Vinagreta de Romero</i>	3,50 €
<i>Berenjenas Orly con Miel de Caña / Berenjenas Orly Rellenas de Paté</i>	3,50 €
<i>Pimientos del Piquillo Rellenos de Mejillones y Gambas con Salsa de Pimientos Rojos</i>	3,50 €
<i>Pimientos del Piquillo Rellenos de Langostinos con Salsa Agridulce</i>	3,50 €
<i>Tostas de Salmón Marinado al Eneldo</i>	3,50 €
<i>Croquetas Cremosas de Bacalao Ahumado / Croquetas a la Crema con Jamón y Puerros</i>	3,50 €
<i>Tartar de Remolacha con Anchoas del Cantábrico</i>	3,50 €
<i>Tartar de Salmón Ahumado sobre Cama de Lolloroso y Berros</i>	3,50 €
<i>Patatas Paja con Huevos Rotos y Reducción de Balsámico</i>	3,50 €
<i>Habitas Baby Salteadas con Crujiente de Jamón</i>	3,50 €
<i>Habitas Baby con Huevos Rotos y Crujiente de Panceta Ibérica</i>	4,00 €
<i>Langostinos de la Bahía con Salsa al Curry</i>	4,00 €
<i>Ensalada Tres Quesos a la Salsa de Vino Blanco y Membrillo</i>	4,00 €
<i>Solomillo de Orza Confitado al Aroma de Laurel y Canela</i>	4,00 €
<i>Tabla de Ibéricos y Queso de Oveja</i>	4,00 €
<i>Revuelto de Ajetes y Gambas</i>	4,00 €
<i>Setas Salteadas con Langostinos y Huevos del Corral</i>	4,50 €

ENTRANTES INDIVIDUALES

<i>Crema de Champiñones al Aroma de Trufa</i>	6,50 €
<i>Crema de Puerros al Aroma de Ahumados</i>	6,50 €
<i>Crema de Melón con Crujiente de Jamón Serrano</i>	6,50 €
<i>Sopa de Ave Guarnecida con Jamón y Picatostes</i>	6,50 €
<i>Crema de Calabaza con Huevo Poché de Codorniz y Crujiente de Mascarpone</i>	7,50 €
<i>Cogollos de Tudela a la Vinagreta de Ahumados y Salsa de Mostaza</i>	7,50 €
<i>Tostas de Salmón Marinado al Eneldo</i>	7,50 €
<i>Croquetas a la Crema con Jamón y Puerros</i>	8,00 €
<i>Pimientos del Piquillo Rellenos de Langostinos con Salsa Agridulce</i>	8,00 €
<i>Entrantes de la Casa - en plato individual</i>	8,00 €
<i>Tabla de Ibéricos y Queso de Oveja</i>	9,00 €

PRIMEROS

<i>Sorbetes (Limón, Mandarina, Mango, Maracuyá, Melón, Frambuesa, Menta, etc)</i>	3,00 €
<i>Aguacates Rellenos de Langostinos sobre Cama de Lechuga Tricolor Napada con Salsa Rosa</i>	7,50 €
<i>Ensalada Tricolor con Boquerones Marinados a la Vinagreta de Mostaza de Dillón</i>	7,50 €
<i>Ensalada de Ahumados con Endivias a la Vinagreta de Módena</i>	7,50 €
<i>Ensalada Tropical con Piña, Melocotón y Langostinos a la Vinagreta de Romero</i>	8,00 €
<i>Barca de Piña Natural con Langostinos napada con Salsa Rosa</i>	8,00 €
<i>Fritura Torremar con Salsa de Cebollino y Eneldo sobre Cama de Lechuga Tricolor</i>	8,00 €
<i>Ensalada de Escalibada con Anchoas sobre cama de Hojaldre a la Vinagreta de Tomate Confitado</i>	9,00 €
<i>Brocheta de Langostinos al Curry con Risotto de Setas</i>	9,00 €
<i>Ensalada Templada de Langostinos y Berros</i>	10,00 €
<i>Milhojas de Bacalao y Pimiento del Piquillo con Salsa de Langostinos</i>	11,00 €
<i>Volauvent de Langostinos y Verdurita Caramelizada con Reducción de Módena</i>	12,00 €
<i>Milhojas de Bacalao y Pimiento del Piquillo Gratificada con Queso Roncal con Salsa de Langostinos</i>	12,50 €
<i>Bacalao a la Vizcaína con Chirlas y Mejillones</i>	12,50 €
<i>Filetes de Lenguado a la Naranja, Arroz Pilaff y Patatas Parisien</i>	12,50 €
<i>Popieta de Lenguado Rellena de Salmón a la Bearnesa, Verdurita a la Plancha</i>	12,50 €
<i>Timbal de Langostinos y Salmón Ahumado con Fruta Tropical a la Vinagreta de Cítricos</i>	13,50 €
<i>Lomo de Bacalao Confitado sobre Cama de Berenjena, Tomate y Pimiento Asado</i>	14,00 €

SEGUNDOS - Salsas y guarniciones a elegir:

<i>Pierna de Cerdo Mechada y Aromatizada con Palo Cortado, Menestra Verduras Y Patatas Panaderas</i>	12,50 €
<i>Centro de Lomo de Cerdo Confitado con Salsa Vino Málaga, Verdurita y Patatas Al Horno</i>	13,50 €
<i>Medallones de Lomo de Cerdo Relleno de Espinacas y Pimientos, Verdurita y Patatas Confitadas</i>	13,50 €
<i>Ternera Asada en su Jugo con Ciruelas Rellenas de Paté, Zanahorias Vichy y Patatas Diente de Ajo</i>	13,50 €
<i>Dorada a la Espalda, Verduritas de Temporada y Patatas al Horno</i>	16,00 €
<i>Medallones de Solomillo de Cerdo Confitado a la Española, Verduritas Frescas y Patatas Risoladas</i>	17,00 €
<i>Medallones de Solomillo de Cerdo al Jerez con Cebollitas Confitadas</i>	17,00 €
<i>Lomo de Lubina Relleno de Salmón en Salsa Bearnesa, Calabacines y Berenjenas Salteados</i>	17,00 €
<i>Ragout de Ternera con Ciruelas Pasas y Salsa de Paté</i>	17,00 €
<i>Solomillo de Cerdo en Papillote de Panceta Ahumada con Salsa al Jerez, Patatas y Verdura</i>	18,00 €
<i>Solomillo Wellington al Madeira, Patatas y Calabacines Torneados</i>	18,00 €
<i>Magret de Pato en Salsa de Mandarina, Calabacines Salteados y Rodajitas de Naranja</i>	18,00 €
<i>Magret de Pato Confitado a las Finas Hierbas</i>	18,00 €
<i>Entrecot de Ternera en Salsa de Manzana, Verduras Torneadas y Patatas al Horno</i>	19,00 €
<i>Lenguado en Salsa Bearnesa, Verduritas Frescas y Patatas Paja</i>	20,00 €
<i>Media Paletilla de Cordero Pascual al Horno, Puré de Patatas Confitadas y Pimientos Asados</i>	20,00 €
<i>Media Paletilla de Cordero Pascual a la Moruna, Dátiles, Piñones y Pasas</i>	20,00 €
<i>Solomillo de Ternera Perigordine, Calabacines Salteados y Patatas Chatêau</i>	25,00 €
<i>Costillitas de Cordero a la Miel con Pimientos Rojos Confitados</i>	25,00 €
<i>Paletilla de Cordero Lechal al Horno, Pera de Puré de Patata Empanada y Cebollitas Caramelizadas</i>	36,00 €

POSTRES

<i>Tarta Artesana (sabores y presentación a elegir)</i>	6,50 €
<i>Tarta de Queso Crema con Coulis de Fresa</i>	6,50 €
<i>Milhojas de Mousse de Queso con Coulis de Arándanos</i>	6,50 €
<i>Buñuelos de Manzana en Salsa de Albaricoques</i>	6,50 €
<i>Sinfonía de Postres Torremar</i>	7,00 €
<i>Suplemento Tulipa de Helado (Barquillo Chocolate + 2 bolas)</i>	2,00 €
<i>Café e Infusiones</i>	1,50 €
<i>Fuente de Chocolate (consultar precios)</i>	

**** El Menú elegido debe sumar como mínimo 35 Euros - el precio incluye las bebidas durante el Banquete : Vino Blanco y Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral y Cava ****

***** Posibilidad de elegir otros vinos - consultar suplementos *****

- IVA INCLUIDO -

- PRECIOS VALIDOS PARA BANQUETES CONTRATADOS EN 2010 Y A CELEBRAR HASTA 2011 -

COPA DE BIENVENIDA NORMAL:

BEBIDAS

Cerveza
Rioja
Jerez
Sangría , Refrescos

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Canapés Variados
Mini-Napolitanas Saladas
Croquetitas de Ave
Tartaletas Gratinadas de Jamón Y Queso

COPA DE BIENVENIDA ESPECIAL:

BEBIDAS

Cerveza
Rioja
Jerez
Sangría
Refrescos

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Canapés Variados
Mini-Napolitanas Saladas Y Croquetitas de Ave
Tartaletas Gratinadas de Jamón y Queso
Mini-Tostas de Salmón Marinado al Eneldo
Jamón de Bodega y Queso Curado de Oveja

CARTA DE VINOS PARA BANQUETES:

EL VINO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL BANQUETE ES:

- * VINO BLANCO DE LA TIERRA DE CADIZ
- * VINO TINTO PALACIEGO COSECHA (RIOJA)

OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE CAMBIAR LOS VINOS.

EL SUPLEMENTO POR PERSONA ES:

RIOJAS COSECHA Y CRIANZA:

<i>PALACIEGO CRIANZA</i>	1,50 €
<i>FAUSTINO VII</i>	1,50 €
<i>EL COTO CRIANZA</i>	2,00 €
<i>VIÑA ALCORTA CRIANZA</i>	2,00 €
<i>VIÑA GUIA CRIANZA</i>	2,00 €
<i>CUNE CRIANZA</i>	2,50 €
<i>MARQUES DE CACERES CRIANZA</i>	3,50 €

TINTO RIBERA DEL DUERO JOVEN Y CRIANZA:

<i>FUENTE ESPINA JOVEN</i>	1,50 €
<i>FUENTE ESPINA CRIANZA</i>	2,00 €
<i>PROTOS JOVEN</i>	2,00 €
<i>PROTOS CRIANZA</i>	4,00 €
<i>VIÑA MAYOR CRIANZA</i>	4,50 €

BLANCO D.O. NACIONAL:

<i>SOLAR VEGA RUEDA</i>	1,00 €
<i>PEÑASCAL SEMI</i>	1,00 €
<i>RIBEIRO PAZOS</i>	1,00 €
<i>BARBADILLO</i>	1,50 €
<i>MARQUES DE IRUN RUEDA</i>	2,00 €
<i>MARQUES DE RISCAL</i>	2,50 €

**** CONSULTAR PRECIO DE CUALQUIER OTRO VINO ****