

Menú 1

Aperitivo

Conos de crema con Mascarpone y Frambuesas
Canastillas rellenas de Pimentada con Anchoas
Cucharillas de Ensaladilla Sevillana con Gambas
Bocaditos de Bacalao Frisado con Almendras picadas
Cucharillas de Tartar de Salmón Ahumado
Blinis de Cebolla confitada con Queso de Cabra
Cucharillas de Tartar de Salpicón y Mango
Mousse de Roquefort con Frutos Secos

*

Chocos de Huelva
Cartuchitos de Adobo a la Sevillana
Tortillitas de Camarones
Croquetitas de Puchero y Jamón
Mini Flamenquines de Bacon
Crujientes de Ibéricos
Gambas Orly

*

Jamón Ibérico Pata Negra
Queso Puro de Oveja

Bodega: Agua, Cerveza, Manzanilla, Olorosos,
Refrescos, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero,
Vino Blanco D.O. Rueda y Cava

El Primero

Centro de Atún al Aroma de Romero
con Chanfaina de Verduras
o
Cremoso de Salmorejo con Virutas
de Jamón y Mimosa de Huevo
o
Centro de Alcachofas con Langostinos al Ajillo

El Segundo

Carrillada de Ternera en su jugo con Gratén
de Patatas y Verduras
o
Noisette de Solomillo al Bacón, Patatas duquesa
y Brochetas de Verduras
o
Saltimbocca de Ternera con Salvia
y Queso de Cabra

El Postre

Dulce de Pasión
Dulce de Leche y Phisaús
o

Tres Chocolates
Arlequín de Chocolate Blanco
con Baño de Chocolate Negro
o

Elixir de Canela
Mousse de Canela con Fino Bizcocho
Aromatizado

Precio por persona: 54,00 € (IVA Incluido)
Precio válido para un mínimo de 150 comensales

Menú 2

Aperitivo

Cucharitas de Guacamole con Salmón Ahumado
Cucharillas con Tartar de Bacalao con Naranja
y Taponade de Aceitunas
Brochetitas de Pulpo a la Gallega con Cachelos
Mousse de Aguacate con Mango
Cucharillas de Ensaladilla Sevillana con Gambas
Sashimi de Salmón con Sésamo Negro
Pan de Especias con Foie y Mermelada
de Pétalos de Rosa

*

Cartuchitos de Adobo a la Sevillana
Tortillitas de Camarones
Olivas de Jamón
Croquetitas de Puchero y Jamón
Taquitos de Bacalao
Crujientes de Ibéricos
Lagrimitas de Pollo al Tandoori
Langostinos con Bacón
Cigarrillos de Ibéricos
Rombitos de Boletus

*

Jamón Ibérico Pata Negra
Caña de Lomo Ibérica de Bellota
Queso Puro de Oveja

Bodega: Agua, Cerveza, Manzanilla, Olorosos,
Refrescos, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero,
Vino Blanco D.O. Rueda y Cava

El Primero

Milhojas de Manzana y Foie con Queso de Cabra
y Vinagre Balsámico
o
Ensalada de Bacalao con Naranja, Aceitunas Negras
y Cebolleta Fresca Pimentón y Aceite de Oliva
o
Salmón con Juliana de Verduras y Gulas
con Salsa de Naranja

El Segundo

Magret de Pato con Salsa de Lima, Cardamomo y
Strudel de Manzana
o
Solomillo Relleno de Queso de Cabra y Jamón,
Salsa Moscatel con Gratén de Patatas y Espárragos
o
Bacalao Confitado y Gratinado a la Mahonesa de Ajo
sobre Fondo de Pisto Dulce

El Postre

Aroma de Sevilla

Mousse de Chocolate Manjari, Núcleo de Flan de Naranja
y Crujiente de Praliné con Arroz Tostado

o

Cubo de Tres Chocolates

Excelente Composición de Mousses de Chocolates:
Negro Nyangbo 68%, Leche Jivara 40%
y Blanco Ivoire 35% sobre Bizcocho Tierno de Cacao

o

Muflón

Intenso Chocolate Negro sobre un Fondo
de Bizcocho tierno de Cacao

Precio por persona: 59,00 € (IVA Incluido)
Precio válido para un mínimo de 150 comensales

Menú 3

Aperitivo

Micuit de Pato con Pan de Especies
y Confitura de Pétalos de Rosa
Tostas con Queso de Cabra, Jamón
y Mermelada de Cebolla
Cucharillas de Pez Espada con Queso
y Aceite de Albahaca
Tostas de Bacalao al Pil-pil
Pinchos de Pulpo a la Gallega con Cachelos
Banderillas de Tomate y Mozzarella
Aguacate con Langostinos y Salsa Rosa
Dos Quesos con Membrillo

*

Brochetas a las Tres Salsas (Verduritas con ternera,
Verduritas con ibéricos y Verduritas con pollo al curry)
Tempura de Verdura con Salsa Romescu
Mariposas de Salmón con Boquerones
Tacos de Bacalao Legítimo Frito
Langostinos con Bacon
Buñuelos de Morcilla de Burgos
Crujiente de Gambas con Pimentón Dulce
Croquetitas de Jamón con Dátiles

*

Jamón Ibérico Pata Negra
Caña de Lomo Ibérica de Bellota
Queso Puro de Oveja

Bodega: Agua, Cerveza, Manzanilla, Olorosos,
Refrescos, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero,
Vino Blanco D.O. Rueda y Cava

El Primero

Suprema de Dorada a la Marinera con Mejillones
y Langostinos
o
Carpaccio de Vieiras con Virutas de Foie, Queso
y Crema de Vinagre de Alcachofa y Avellanas
o
Popietas de Lenguado al Horno sobre Pisto Manchego
y Cebolla confitada al Jerez

El Segundo

Presas Ibéricas a la Brasa con Jugo de Manzana,
Patatas Duquesa, Ciruelas pasas y Manzana asada
o
Solomillo de Ternera en su jugo con Gratén de Patatas
y Mermelada de Cebolla
o
Musto de Pintada relleno de Frutos Secos y Foie
con Patatas al Horno y Verduras salteadas

El Postre

Chocolate-Leche y Azahar

Mousse de Chocolate con leche Jivara 40% combinado
con una suave Mousse de Azahar sobre Streussel
coronado por un Bombón de Caramelo

o

Yogur con Moras

El sabor de las Moras combinado
con una suave Mousse de Yogur Griego
y acompañado de una exquisita Galleta crujiente

o

Namelaka

Cremoso tierno de Vainilla Bourbon, con un lecho
de Sablé de Vainilla y Confitura de Fresas

Precio por persona: 65,00 € (IVA Incluido)
Precio válido para un mínimo de 150 comensales