

HOTEL SAN CAMILO : LA FINCA

MENÚS 2017

MENÚ 1:

En centros de mesa:

*Embutido ibérico,
Mousse de pato con frambuesas,
Salteado de langostinos y ceps con pirulí tostado de gambas y vinagreta de miel y soja,
Croquetas artesanas,
Calamares rebozados,
Gambas a la plancha*

Entrecôte de ternera a la plancha con pastel de patatas

Tarta Mozart con helado de leche merengada

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ 2:

*Ensalada fresca de magret de pato y mi – cuit
Con dados de manzana, pasas y kikos*

Envoltini de vieiras con langostinos crujientes

Sorbete de sandía

*Cordero lechal de Los Cameros asado en su jugo
Con pimientos verdes fritos*

Soufflé de naranja con helado de chocolate negro

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ 3:

Entrantes para compartir:

*Jamón ibérico,
Pastel de espárragos blancos con crema de centolla,
Croquetas artesanas de vieiras y gambas,
Crujientes de carrillera de ternera y setas*

Langostinos especiales a la plancha

Cabrito asado en dos tiempos con escarola de la huerta

*Pirámide de Gianduja sobre bizcocho de chocolate
Con helado de yogur y frutos rojos*

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ 4:

Para picar:

*Jamón ibérico,
Mi – cuit caramelizado con gajos de manzana dulce y tostas,
Salmón laminado con puré de aguacate y vinagreta de mango,
Pulpo con patata y pimentón de la Vera,
Gambas a la plancha*

Sorbete de limón con puré de frambuesas

Medallón de solomillo con cremita de hongos

Milhojas de yema tostada con helado de canela

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ 5 :

Entrantes para picar :

*Embutido ibérico,
Mini macarons de foie con compota de manzana,
Gambas a la plancha*

*Ensalada templada de vieiras y langostinos
Con vinagreta de pistachos*

Sorbete de mojito

Turnedó Rossini

Cre moso de almendras y chocolate con crujiente de guirlache

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ 6 :

En centros de mesa para picar :

*Grisines de jamón ibérico,
Cucuruchos con requesón, tartar de salmón y puré de aguacate,
Croquetas artesanas de vieiras,
Langostinos en tempura con salsa de miel y mostaza*

Bogavante del Cantábrico con gambas crujientes

A elegir antes de la Celebración :

*Merluza rellena de crema de puerros y langostinos
Con bocaditos de calabacín y txangurro
O
Cabrito asado en dos tiempos con ensalada de la huerta*

*Riojanito en cesta de chocolate
Con helado de plátano, cacao y nueces caramelizadas*

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*

MENÚ INFANTIL:

Jamón ibérico

Piruletas de pollo, San Jacobo, croquetas y Calamares

Chuletillas de cordero con patatas fritas

Tarta de la Celebración de la 1ª Comunión

*REFRESCOS,
AGUA MINERAL*

MENÚ VEGETARIANO :

Pastel de espárragos blancos con ensalada fresca de la huerta

Lasaña de berenjenas con puré de calabaza

Medallones de seitán con manzana

Postre de la celebración

*AGUA MINERAL
VINO TINTO CRIANZA
VINO BLANCO
CAFÉ Y SU LICOR*