

## Menú Cóctel 2020

### **APERITIVOS SERVIDOS POR NUESTROS CAMAREROS.-**

Jamón ibérico con pan de cristal y aceite de tomate.  
Flor de hibiscus en almíbar con cremoso de cabra y polvo de pistachos.  
Bombón de foie y turrón de Jijona.  
Solomillo de salmón ahumado con salsa tártara.  
Cucuruchos rellenos de requesón y anchoas del Cantábrico.  
Pulpo con tocineta.  
Cola de langostino en tempura con salsa de miel y mostaza.  
Bocadito tostado de puerros y gambas.  
Cuchara de vieira y cebolla caramelizada.  
Buñuelos de bacalao.  
Croquetas melosas de centolla.  
Patatas con choricillo.

### **CONTINUAMOS CON LAS MESAS DELICIOSAS.-**

Surtido de quesos : Curado, Semi, Idiazábal, Azul, Camembert, Boffard, Cabra.

Surtido de embutidos ibéricos acompañados de diferentes tipos de panes.

Rincón del vermú con aceitunas variadas, gildas, almendras y frutos secos, patatas fritas.

Crema frías: salmorejo con migas de centollo, gazpacho con aceite de cebollino, melón con puré de fresas, espárragos con virutas de jamón.

**...PLATOS PRINCIPALES.-**

**Ensaladas**

Micuit con frutos secos y vinagreta de frambuesas.  
Salpicón de mariscos y escarola.  
De crujiente de langostino con jamón de pato y dados de piña.

**Pescados**

Taco de bacalao, pimientos riojanos asados y salsa de chipirones.  
Ravioli relleno de farsa de bogavante sobre boletus laminados.

**Carnes**

Crujiente de rabo de toro al vino tinto.  
Brocheta de ajo, foie – gras y berenjena.

**Y MESA DE POSTRES Y TARTA NUPCIAL.-**

Macedonia de frutas frescas de temporada.  
Pastelitos variados y milhojitas.  
Sorbetes variados: limón y frambuesa, manzana verde, mandarina  
Vasitos : Natillas con helado de galleta María y  
Mousse de yogur con helado de frutos rojos.  
Petits fours dulces.

**BODEGA.-**

Vino Blanco.  
Vino Tinto Crianza.  
Agua Mineral.  
Zurracapote, limonada, refrescos, cervezas, mosto...

Precio por persona: 86 € (+ 10 % de I.V.A.)