

# MENÚ DEGUSTACIÓN COMPLETO – 1 –

Refrescos y vermutos

\*\*\*

Tosta de sardina con escalibada  
Loncha de berenjena gratinada con atún y jamón ibérico  
Timbal de verduras y codorniz

\*\*\*

Arroz del "Senyoret"  
ó  
Paella confit de pato y setas

\*\*\*

Mousse de canela-manzana y helado manzana verde

\*\*\*

Bebidas incluidas:  
Vino blanco o tinto  
Refrescos  
Cava Brut  
Café

Precio 32.-€ IVA incluido

## **MENÚ DEGUSTACIÓN COMPLETO – 2 –**

Refrescos y vermouths

\*\*\*

Bocadito de calabacín, queso cabra y crujiente de cecina  
Tosta foie-gras mi-cuit  
Lacón de pavo braseado  
Timbal de verduras y codorniz

\*\*\*

Lomo de merluza sobre salseado de marisco  
ó  
Codillo de cochinillo

\*\*\*

Mousse chocolate belga y helado de vainilla

\*\*\*

Bebidas incluidas:  
Vino tinto o blanco  
Refrescos  
Cava Brut  
Café

Precio 35.-€ IVA incluido

## MENÚ DEGUSTACIÓN COMPLETO – 3 –

Refrescos y vermutos

\* \* \*

Tosta de sardina marinada con guacamole  
Loncha de berenjena atún e ibérico  
Tallarines de secreto ibérico  
Salteado de calamar con alcachofas y colitas de gamba

\* \* \*

Carrillada de ibérico  
ó  
Lomo de merluza sobre salseado de marisco

\* \* \*

Mousse a elección:  
Chocolate belga  
Canela y manzana  
Turrón  
Frutas del bosque

\* \* \*

Bebidas incluidas:  
Vino de la casa tinto o blanco  
Refrescos  
Cava Brut  
Café

Precio 36.-€ IVA incluido

## MENÚ – A –

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermutos)



Ensalada Mediterránea con ventresca de bonito  
Loncha de berenjena gratinada de atún e ibérico  
Saquito de setas y foie con cebolla caramelizada  
Salteado de calamar con alcachofas y colitas de gamba



Entrecote de vacuno lechón con salsa a la pimienta verde y boletus  
ó  
Popieta de lubina rellena de verduritas confitadas



Tatín de higos con helado de miel de romero



### **BODEGA:**

D.O. Valencia Crianza ó Rioja Cza.  
Cava Brut  
Café

Precio 50.00 € Iva Incluido

## **MENÚ – B –**

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermutos)



Loncha de berenjena rellena de ibérico y atún  
Ensalada Mediterránea con ventresca de bonito  
Puntillas de playa  
Tarrina casera de foie-gras mi-cuit



Entrecote de vacuno con verduritas  
ó  
Lomo de merluza sobre salseado de marisco



Nísperos con crema quemada



### **BODEGA**

D.O. Rioja Crianza  
Cava Brut  
Café

Precio 50.00 € Iva Incluido

## **MENÚ – C –**

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermut)



Tosta de foie-gras mi-cuit  
Ensalada Mediterránea con ventresca de bonito  
Berenjena rellena de atún e ibérico  
Puntillas de playa



Arroz a banda  
ó  
Paella valenciana



Mousse de canela y manzana con helado de vainilla



### **BODEGA**

D.O. Valencia Crianza  
Cava Brut  
Café

Precio 44.00 € Iva Incluido

## **MENÚ -D -**

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermouths)



Ensalada de anchoas, alcachofas y tomate de la huerta  
Saquito de setas y foie con cebolla caramelizada  
Berenjena rellena de ibérico y atún  
Tarrina casera de foie con mousse de higos



Lomo de merluza sobre salseado de marisco  
ó  
Pintada deshuesada y boletus



Tatín de higos y helado de miel de romero



### **BODEGA**

D.O. Rioja Crianza  
Cava Brut  
Café

Precio 55.00 € Iva Incluido

## MENÚ -E -

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermut)



Tarrina casera de foie con mousse de higos  
Tartar de salmón  
Tomate con sombrero, queso de búfala y salazones  
Braseado de pulpo con patata rota



Codillo de cochinillo  
ó  
Confit de canard



Coulán de chocolate con helado de vainilla



### **BODEGA**

D.O. Rioja Crianza  
Cava Brut  
Café

Precio 49.00 € Iva Incluido



## **MENÚ -F -**

Aperitivo de Bienvenida  
(Refrescos y vermut)



Salteado de calamar con alcachofas  
Tarrina casera de foie-gras mi-cuit  
Timbal de verduras y codorniz



Carrillada de ternera  
ó  
Popieta de Lubina rellena de verduras confitadas



Ovalis de chocolate a la naranja y helado de cítricos



### **BODEGA**

D.O. Valencia Crianza  
Cava Brut  
Café

Precio 47.00 € Iva Incluido