

Menús Comuniones 2019 (Menú 1)

*Cóctel de bienvenida con gran variedad de canapés,
bebidas, vinos y refrescos*

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA:

- Latita gourmet de crema de queso LA CASOTA, con palisimos crujientes
 - Jamón ibérico de bellota al corte y queso manchego MARANTONA D.O.
 - Micuit de oca con mermeladas de frutas de temporada
 - Mollejas de cordero lechal crujientes con habitas baby encebolladas y jugo de cordero
 - Gamba blanca de Huelva a la plancha (4 por persona)
 - Zamburiñas gallegas a la plancha (2 por persona)

SEGUNDOS (AMBOS INCLUIDOS)

- Merluza de pincho en salsa verde con berberechos al vapor
- Chuletillas de cordero lechal de nuestra propia ganadería a la brasa con pimientos de padrón fritos

POSTRE:

-Cúpula de frutos rojos relleno de chocolate y confitura de frutos secos

Este menú será maridado con los vinos de la casa (Los Galanes, Vegademara, Portento) o CUATRO RAYAS - MANO A MANO

- Vino blanco verdejo rueda cuarenta vendimias 2018
 - Vino tinto tempranillo mano a mano 2016
 - BEBIDA, PAN Y CAFÉ INCLUIDO
- COPAS 4 €

PRECIO : 50 €