

Menús Comuniones 2019 (Menú 2)

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
- Croquetón de queso viejo MARANTONA, con polvo de remolacha y sésamo negro trufadas
- Alcachofas salteadas con foie-grass sobre parmetier de queso trufado
- Calamar Nacional Fresco a la plancha con alioli picante
 - Mariscada individual
 - 4 Gambas blancas de Huelva
 - 2 Langostinos tigres de Sanlúcar
 - 1 Ostra Guillaudeu
 - 1 Cigala roja

SEGUNDOS (A ELEGIR)

- Lomo de bacalao al horno con puré de zanahorias dulce
- Lomo de besugo con salsa de puerros y tallarines de mar negros
- Cuarto de cordero lechal al horno de nuestra propia ganadería
(Mínimo 2 personas)
- Carrillada de cerdo ibérico a la ESPAÑOLA

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 MARQUEZ DE VIZHOJA DEL CAMPO

- Vino blanco albariño Márquez de Vizhoja 2018
- Vino tinto ribera del Duero pagos de quintana roble 2017

BEBIDA, PAN Y CAFÉ INCLUIDO

COPAS 4 €

PRECIO : 60 €