

Menús Comuniones 2019 (Menú 3)

*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 JOSELITO
- Canelón de asadillo relleno de crema de queso LA CASOTA con caviar de río frío
- Croqueta de jamón ibérico JOSELITO (Finalista a la mejor croqueta del mundo 2017)
 - Puntillitas de Huelva a la andaluza
 - Mariscada individual
 - ✓ 4 Gambas blancas de Huelva
 - ✓ 2 Langostinos tigres de Sanlúcar
 - ✓ 1 Ostra Guillaudeu
 - ✓ 1 Cigala roja
 - ✓ 3 Quisquillas
 - ✓ *Carabinero brillante a la plancha SUPER*

SEGUNDOS (A ELEGIR) (PLATOS ESTRELLAS LA CASOTA GOURMET)

- Lomo de bacalao pilpil acompañado de alga wakame y miel de caña
- Tartar de atún rojo de almadraba con mahonesa picante
- Paletilla de cordero lechal de nuestra ganadería al horno
- Entrecot de vaca LUISMI a la brasa

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 COOP. VITIVINIVOLA AROUSANA y RODERO

- Vino blanco albariño Paco y Lola 2018
- Vino tinto ribera del Duero Carmelo Rodero 9 meses

BEBIDA, PAN Y CAFÉ INCLUIDO
COPAS 4 €

PRECIO : 70 €