



### MENU 1

*Milhojas de Salmón Marinado y Anchoas con Salsa de Cacahuete*

*Fabes con Tropezos de Marisco*

*Delicias de Lechal Confitado con Crema de Piquillo*

*Doble Mouse de Chocolate y Yema Tostada*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

### MENU 2

*Setas a la Plancha con Festival de Verduritas*

*Crema de Marisco del Cantábrico*

*Medallón de Ternera Asturiana con Foie  
en Reduccion de P.X*

*Crujiente de Galleta con Helado de Turrón Y Chocolate Jivara*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 3**

*Nuestros Entrantes:*

*Tabla de Embutidos Ibericos*  
(Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico “Joselito”)  
*Plato de Pates Asturianos*  
*Surtido de Entremeses Calientes*  
(Calamares Frescos a la romana, Croquetas Caseras y Fritos de Bacalao)

*Crema de Andaricas*

*Jarrete de Lechazo de Castilla con Verduritas*

*Crema de Mascarpone al Aroma de Café*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 4**

*Crema de Pixín Negro*

*Lubina Salvaje del Cantábrico a la Sidra*

*Hojaldrado de Ternera Asturiana Confitada con Puré*  
*Al Aroma de Manzana*

*Semifrio de Manzana con Viruta de Manjari*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 5**

*Cecina con Queso de Cabra*

*Arroz Caldoso con Bogavante del Cantábrico*

*Carre de Lechazo con Patatinos y Pimientos*

*Helado Peñasanta con Toques Salados y Frutas del Bosque*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 6**

*Jamón y Lomo Ibérico de Bellota Reserva “Joselito” con Tostas*

*Saquito Hojaldrado de Langostinos y Shii-Take*

*Pixín Negro del Cantábrico en Salsa Marinera*

*Semifrio de Chocolate Blanco y Mango*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 7**

*Sopa Especial de Marisco*

*Pixín Negro del Cantábrico con Bogavante*

*Lechazo de Castilla al Horno con Guarnición y Ensalada*

*Helado Peñasanta con Toques Salados y Frutas del Bosque*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

**MENU 8**

*Cóctel de Langostinos*

*Lubina Salvaje de Nuestras Costas con Virutas de Joselito y Ajetes*

*Entrecot de Ternera Asturiana en Salsa de Oporto*

*Tocinillo de Cielo y Crema de Arroz con Leche*

*Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Penedes*

*Café y Licor.*

***También podrán confeccionar sus propios menús de los cuales le daremos presupuesto sin compromiso.***

***Se confirmaran el número de comensales 8 días antes del evento.***

***Para celebraciones en terraza y panera consulten presupuesto.***