Menú Banquete

Cada menú incluye una serie de platos de cóctel, entrantes, principal y postre.

Disponemos de 3 opciones de menú:
Oro, Plata y Bronce.

Precios **Menús**	Menú Oro **109,00€** por persona	Menú Plata **99,00€** por persona	Menú Bronce **89,00€** por persona

Cada menú incluye una serie de platos de cóctel, entrantes, principal y postre.

1. Cóctel (a elegir)

Croquetas
· Croquetas de jamón
· Croquetas de Gamba al ajillo
· Croquetas de setas
Frituras
· Tortillitas de camarones
· Crujientes de queso y berenjena
· Crujientes de morcilla
· Langostinos panko con alioli
· Crujiente de langostino con albahaca con salsa spicy-mayo
· Cazón en adobo
· Chocos fritos
Brochetas
· Brocheta de pollo al curry
· Brocheta caprese con pesto
· Brocheta de queso fresco con membrillo
· Brocheta de queso feta con sandía
· Brocheta de solomillo de ternera con salsa shiitake y trufa
· Brocheta de langostino con piña y salsa thai
Vasitos
· Vaso de salmorejo
· Vaso de Gazpacho de melón con virutas de jamón
Gyozas
· Gyoza de langostinos
· Gyoza de pollo al curry
· Gyoza de verdura

Tartaletas
· Tartaleta de tomate seco y sardina ahumada
Papelones
· Papelón de chicharrones
· Papelón de carpaccio de presa ibérica semi curada con cremoso de queso payoyo
Hummus
· Hummus con crudités
· Hummus de pimiento del piquillo con crudités
Varios
· Mini burguer de ternera con foia
· Ceviche de salmón
· Pan Bao de Presa ibérica a baja temperatura con polvos de kikos
· Mini brownie
· Mini rollitos orientales son salsa thai
· Rissoto con boletus y queso payoyo
· Tostaditas de boquerones con anchoas sobre alboronia
· Mini poke de salmón
· Dados de salmón marinado en soja, sésamo negro y mahonesa de wakame sobre regañada de algas
· Mini cucuruchos de crema de aguacate y atún rojo
· Tartar de aguacate y mango con salsa thai
· Bocado de morcilla de burgos con mermelada de pimiento y queso de cabra
· Bombón de foie cubierto de almendras
· Tosta de rulo de cabra sobre pisto y alioli

Oro: elegir 15 referencias **Plata:** elegir 12 referencias **Bronce:** elegir 10 referencias

Además de los menús **Oro, Plata** y **Bronce** disponemos de menú infantil, extras, aumento de horas de barra libre y servicio de recena.

Todo ello lleva un coste adicional como aparece en el apartado EXTRAS.

Los precios incluyen: Bebidas durante el cóctel (vino de la casa, refresco, cerveza y agua), bebidas durante el banquete (vino de la casa, refresco, cerveza y agua), montaje básico + detalle floral en mesa y 2 horas de barra libre.

2. Entrantes

	Menú Bronce Elegir 1	**Menú Plata** Elegir 1	**Menú Oro** Elegir 1
Entrantes			
· Salmorejo con lascas de mojama de atún	✔	✔	✔
· Gazpacho de melón con virutas de jamón y hierbabuena	✔	✔	✔
· Ensalada de rulo de cabra caramelizada y frutos rojos	✔	✔	✔
· Crema fría de calabaza con frutos secos	✔	✔	✔
· Ensalada de langostino con mango		✔	✔
· Carpaccio de gamba con aceitunas negras			✔
· Sopa de tomate con langostinos			✔

3. Principal

	Menú Bronce **Elegir 1:** carne, pescado o arroz	**Menú Plata** **Elegir 1:** carne, pescado o arroz	**Menú Oro** **Elegir 1:** carne, pescado o arroz
Pescado			
· Lubina con salsa curry y cítricos con verduras confitada de la huerta de conil	✔	✔	✔
· Dorada con patatas y verduras de la huerta de conil	✔	✔	✔
· Bacalao con patatas y verduras de la huerta de conil		✔	✔
· Salmón con patatas y verduras de la huerta de conil			✔
· Lomo de corvina con patatas panaderas			✔
Carne			
· Magret de pato, manzana caramelizada y salsa cherry	✔	✔	✔
· Solomillo ibérico con foie	✔	✔	✔
· Cordero asado deshuesado		✔	✔
· Tournedó de vaca retinta, patatas y espárragos verdes a la brasa			✔
· Solomillo de ternera con hongos			✔
Arroces			
· Arroz con carabineros (En caso de alergias se puede sustituir por arroz con verduras)	Suplemento de 3€/pax	✔	✔

4. Postre

	Menú Bronce	**Menú Plata**	**Menú Oro**
Postres			
· Brownie con helado de vainilla	✔	✔	✔
· Coulant con helado de plátano	✔	✔	✔
· Tiramisú	✔	✔	✔
· Semifrío de queso con frutos rojos	✔	✔	✔
· Mousse de frambuesa y piña	✔	✔	✔