MENUS BANQUETES

Por favor, le rogamos haga su propia combinación

PRIMEROS

Crema de Calabaza con Crujiente de Bacon y Foie	5.50 €
 Crema Mar y Tierra con Langostinos y Juliana de Jamón 	5.50 €
 Sopa de Pescado y Mariscos con Bastoncillos de Verdura, Rape y Gambas 	6.50 €
Hojaldre con Juliana de Verduras, Rape y Langostinos con Salsa de Piquillo	6.50 €
 Vol-au-vent de Setas, Langostinos y Vieiras con Velouté de Pescado 	7.50 €
 Ensalada de Salmón y Langostinos con Queso fresco y Vinagreta de Mostaza 	10.80 €
 Ensalada de Queso de Cabra con Manzana y Vinagreta de Frutos secos 	7.50 €
Bombón de Foie con Queso de Cabra caramelizado y Vinagreta de Frambuesa	16.55 €
• Entrantes en Mesa (1 Plato para cada 4 personas): Jamón ibérico, Queso	
Ma <mark>nc</mark> hego <mark>, Langosti</mark> nos cocidos <mark>, Meji</mark> llones al Vapor y Ensalada Posadas	6.25 €

<u>SEGUNDOS</u>

•	Merluza Fresca en Salsa Verde con Almejas y Langostinos	18.45 €
•	Lom <mark>o de Salmón c</mark> on Salsa de Mostaza, Arroz Pilaf con Pasas y Tomate confitado	
		11.35 €
•	Centr <mark>o de</mark> Bacalao al Pil-Pil <mark>Roj</mark> o con Patatas a lo Pobre y Espárragos Verdes	13.65 €
•	Roula <mark>da</mark> de Pollo rellena <mark>de E</mark> spinacas con Piñones y Salsa Crema con Arroz y	
	Verduras	9.80 €
•	Confit de Pato con Salsa de Frambuesas, Patatas a lo Pobre y Atadillo de	
	Espárragos con Bacon	10.60 €
	Presa ibérica con Timbal de Patatas y Compota de Frutos Secos	17.25 €
	Noisette de Solomillo ibérico con Salsa de Boletus, Timbal de Patatas y Salteado de	
	Verduras	13.00 €
	Entrecotte de Ternera Plancha con Pastel de Patatas gratinado y Salteado de	10.00
Į.	Verdura Verdura	17.95 €
	Fordula	
	Sorbete de Limón Mandarina o Mango al Cava	1.75 €

POSTRES

•	Selva Negra con Helado de Nata y Salsa de Chocolate	5.50 €
•	Brownie con Chocolate caliente y Helado de Vainilla	5.30 €
•	Lágrima de Mouse de Tres Chocolates	6.00 €
•	Souflé de Chocolate con Helado de Vainilla	5.00 €
•	Tiramisú c <mark>on S</mark> alsa de Café y Helado de Turrón	5.80 €

BEBIDAS

 Otoñal Tinto Cosecha Rioja Ederra Tinto Crianza Rioja 	1.45 € 2.40 €
Viña Pomal Tinto Reserva Rioja	6.15 €
 Homenaje Blanco Navarra 	1.40 €
Homenaje Rosado Navarra	2.00 €
	4.45.6
Cava Torre Oria	1.15 €
Cava Anna Codorniu	3.00 €
Agua Mineral, refresco (cola, fant <mark>a,</mark>), cerveza o vino de la casa	2.70 €
• Licor (<mark>Pach</mark> arán <mark>, Tia Maria, Ba</mark> leys <mark>,)</mark>	1.45 €

MENÚ INFANTIL

•	Plato combinado de Pollo empanado, Salchichas y Patatas fritas	4.95 €
•	Tortilla de Patatas	2.50 €
•	Plato de Croquetas	3.50 €
•	Filete de Caella empanado con Patatas fritas	4.50 €

APERITIVO DE BIENVENIDA

- Canapé de Queso Roquefort con Mermelada de Pimientos
- Tartaleta de Porra antequerana
- Choricitos a la Sidra
- Buchones de Rosada al Limón

Agua, cerveza, refrescos, vino tinto y blanco, vino fino 2.95 €

IVA Incluido. Precios por persona.