



MENÚ A

Cóctel frío

Aceitunas en brocheta tipo "gilda"
Chips de patatas
Piruletas de parmesano
Gazpacho de melón verde
Cuchara de pimientos asados en horno de leña con atún en escabeche
Mini chapatas de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva
Tartaleta de txangurro a la donostiarra con bacalao ahumado
Mini hamburguesa de salmón ahumado, anchoa del Cantábrico y lechuga tierna

Cóctel caliente

Croqueta artesana de bacalao
Rollito de langostino
Estofado de ternera con espuma de patata
Zamburiñas fritas en pan rallado japonés
Brocheta de cordero marinado con miel, romero y pimentón

Postre

Dulces artesanos variados

Bodega

V. Blanco Nuviana 2011 D.O. Valle del Cinca
V. Tinto Nuviana 2010 D.O. Valle del Cinca
Agua mineral, Cervezas o Refrescos

Precio por persona: 39,00 € + 10% IVA



concept



MENÚ B

Cóctel frío

*Chips de tubérculos
Piruleta de parmesano
Crujiente de pan pizza
"Volaván" de queso con lascas de Jamón Ibérico
Pulga de roastbeef con mostaza antigua
Navaja escabechada con ensalada de alga "wakame"
Blinis de tartar de lubina, salmón y aguacate
Canapé de setas con jamón de pato
Vaso de txangurro a la donostiarra con espuma de patata*

Cóctel caliente

*Croqueta de chipirón en su tinta
Tortilla de patata sobre tosta de pan
Hamburguesa de atún marinada
Brocheta de pollo de corral con crujiente de sésamo
Cochinillo con crema de manzana asada
Brocheta de presa iberica con adobo de miel*

Postre

Dulces artesanos variados

Bodega

*Cava Rosado Castell D´Ordal
V. Blanco Nuviana 2011 D.O. Valle del Cinca
V. Tinto Nuviana 2010 D.O. Valle del Cinca
Agua mineral, Cervezas o Refrescos*

Precio por persona: 46,00 € + 10% IVA



MENÚ C

Cóctel frío

Grisines de tomate y orégano
Aceitunas en brocheta tipo "gilda"
Piruletas de parmesano
Gazpacho andaluz, toques de cerezas y brocheta de boquerón en vinagre
Jamón Ibérico servido con hogazas de tomate
Ceviche de berberechos y mejillón de roca
Mouse de anchoa, pasta quebrada y huevas de trucha
Bombón de foie con praliné de avellana
Brocheta de pulpo y patata con pan de perejil
Sushi maki de verduras y salmón

Cóctel caliente

Canelón de pollo glaseado con salsa de "boletus"
Huevos rotos con chistorra y patata
Sopa de pescado a la manera tradicional con brocheta de bivalvos
Croqueta casera de jamón ibérico
Langostinos envueltos en patata
Chipirón frito con trazo de su tinta
Dados de solomillo de ternera con queso azul

Postre

Dulces artesanos variados

Bodega

Cava Rosado Castell D´Ordal
V. Blanco Nuviana 2011 D.O. Valle del Cinca
V. Tinto Nuviana 2010 D.O. Valle del Cinca
Agua mineral, Cervezas o Refrescos

Precio por persona: 54,00 € + 10% IVA