

Menú 1

Apéritivo de bienvenida

Surtido de croquetitas de jamón y bacalao

Primera

Canelones caseros de ternasco trufado al aroma de eneldo
Sorbete de mandarina al vodka

Segunda

Royal de solomillo con mousse de foie, salsa de boletus
y cremoso de patata al vino tinto
o lomos de merluza a la romana
con hoja de plátano y salsa tártara

Pastre

Tarta de celebración personalizada Sacher,
Reina, tres chocolates

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404
D.O. Somontano o similar
Agua mineral
Cafés

48,00 € IVA incluido



Menú 2

Apéritivo de bienvenida

Degustación de jamón de Teruel con pan con tomate

Primero

Arroz con bogavante
Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Paletilla de ternasco de Aragón en medallones,
asado al aroma de romero fresco y patatas a lo pobre
o
Bacalao confitado con salsa americana y guarnición de wakame

Pastre

Tarta de celebración personalizada Sacher,
Reina, tres chocolates

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404
crianza D.O. Somontano o similar,
vino blanco verdejo D.O. Rueda
Agua mineral
Cafés

54,00 € IVA incluido



Menú 3

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan con tomate

Primero

Entremeses con espárrago, ferrero de morcilla, volován de mousse de foie, langostinos, salpicón de marisco, trufa de queso fresco y salmón, brocheta de verduras en tempura y brocheta de rabas de calamar
Sorbete de mandarina al vodka

Segunda

Paletilla de ternasco de Aragón asado al aroma de romero fresco sobre lecho de patatas panadera

o

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Pastre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates)

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404 Crianza D.O. Somontano o similar,
vino blanco verdejo D.O. Rueda

Agua mineral

Cafés

59,00 € IVA incluido



Menú 4

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos y queso curado con pan con tomate

Entrantes

Ensalada de langostinos, tomate seco, queso brie frito
y vinagreta de naranja y menta

Primero

Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico
Sorbete de mandarina al Vodka

Segundo

Dados de solomillo de ternera sobre lecho de panaderas,
confitura de cebolla y salsa demi-glace

Postre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates)

Bodega

Vino tinto D.O. Somontano, Rioja o similar, vino blanco verdejo o similar
Agua mineral
Cafés

65,00 € IVA incluido



Cóctel 1

A modo de entrante

Degustación de ibéricos y queso curado con pan con tomate

A modo de entrante

Fuente de jamón de Teruel y pan con tomate con escamas de sal Maldon
Tosta de queso curado con mermelada de tomate
Brocheta de verdura de temporada en tempura con salsa romescu

A modo de primera

Cazuelita de fideuá con alioli de zanahoria y crujiente de espinaca
Tosta de mousse de pato con cebolla caramelizada
y reducción de Pedro Ximénez
Canelón de ternasco trufado con bechamel al aroma de eneldo

A modo de segunda

Solomillo de ternera al brandy con salsa a la pimienta verde
Taco de bacalao crujiente con almendra en grano
Piruleta de foie con chocolate
Ferrero de morcilla, piquillos y frutos secos

61,00€/persona: 3 consumiciones + 10 tapas
(IVA incluido)



Cóctel 2

Aperitivo de bienvenida

4/5 aperitivos en mesas altas después de la ceremonia
en espacio decorado al efecto

Degustación de ibéricos y pan con tomate o
Tosta de queso curado con mermelada de tomate o
Piruleta de rabas de calamar con aroma de pimentón o
Bombones de foie con chocolate o
Envoltini de calabacín y setas o
Volovant de morcilla y piquillos o
Croquetas de jamón y bacalao o
Brocheta de lomo de pollo con salsa agridulce o
Pimiento relleno de patata y verduritas, brocheta de champiñones o
Aperitivos aptos para vegetarianos
Bandejas de bebidas varias (refresco, vino, vermú, agua...)

Primero

Mil hojas de lubina con crema de guisantes o
Lengado relleno de merluza y gambas en salsa marinera o
Coctel de piña con salpicón de marisco
Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Lingote de ternasco asado a baja temperatura al aroma
de romero fresco con guarnición de patatas panadera o
Medallón de solomillo de ternera sobre lecho de manzana asada
y salsa de frutos rojos o
Secreto ibérico braseado con compota de manzana
y reducción de Oporto

Pastre

Tarta celebración personalizada (Sacher, Reina, o 3 chocolates..)

Bodega

Vino tinto, vino blanco, agua mineral
Copa de cava
Café y barra libre 2 horas

105,00€/persona (Mínimo 80 personas)
IVA incluido



Menú infantil 1

En formato plato combinado

(No admite cambios)

Pasta con salsa de tomate
Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla
o nuggets de pollo con patatas fritas

Postre

Tarrina de helado y tarta de celebración

Bebida

Agua o refresco

24,00€ IVA incluido



Menú infantil 2

Se sirve en formato plato combinado
o como entrantes y segundo plato

Entrantes

Rabas de calamar,
croqueta casera de jamón,
pizza de york y queso,
jamón serrano
y gambas gabardina

Segundo

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla
o escalope de pechuga de pollo con patatas fritas

Postre

Helado a elegir de nuestra carta y tarta de celebración

Bebida

Agua o refresco

28,00€ (IVA incluido)

