



## **MENÚS BAUTIZOS 2025**

### **MENÚ 1**

#### **POR EL CENTRO DE LA MESA**

**Ensalada de salmón y gulas**

**Twister de langostino con salsa Tailandesa**

**Crujiente de carrillada ibérica con salsa de boletus**

**Solomillo de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza**

#### **PLATO PRINCIPAL**

**SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA PIMIENTA Y SUS GUARNICIONES**

#### **POSTRES**

**MOUSSE DE BOMBÓN FERRERO**

**TARTA DE YEMA Y ALMENDRA**

#### **BODEGA:**

**Aguas, cervezas, refrescos**

**Vino blanco Verdejo D.O. Rueda**

**Vino Tinto Cza. D.O. Rioja**

**Café e infusiones**

**Cava y sidra**

**PRECIO POR PERSONA: 32,20 €**

## **MENÚ BAUTIZOS 2025**

### **MENÚ 2**

#### **POR EL CENTRO DE LA MESA**

**Ensalada de marisco con salsa mil islas**

**Degustación de croquetas de la casa**

**Rollitos crujientes de verduras con salsa agridulce**

**Torpedo de gambón con salsa tailandesa**

#### **PLATO PRINCIPAL**

**CARRILLADA IBERICA CON SALSA DE BOLETUS Y SUS GUARNICIONES**

#### **POSTRES**

**CREMA DE MASCARPONE CON NARANJA Y CHOCOLATE BLANCO**

**TARTA DE BOMBÓN FERRERO**

#### **BODEGA:**

**Aguas, cervezas, refrescos**

**Vino blanco Verdejo D.O. Rueda**

**Vino Tinto Cza. D.O. Rioja**

**Café e infusiones**

**CAVA Y SIDRA**

**PRECIO POR PERSONA: 35,50 €**

## **MENÚS BAUTIZOS**

### **MENÚ 3**

#### **POR EL CENTRO DE LA MESA**

**Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza**

**Tartar de salmón con encurtidos**

**Pan Bao de rabo de buey con salsa de setas**

**Flor de queso de cabra con confitura de tomate**

#### **PLATO PRINCIPAL**

**Cazuelita de merluza en salsa con mejillón, gambón y almejas**

#### **POSTRE**

**BOMBA DE TIRAMISU Y CHOCOLATE BELGA**

**TARTA SAN MARCOS DE TRUFA**

#### **BODEGA:**

**Aguas, cervezas, refrescos**

**Vino blanco Verdejo D.O. Rueda**

**Vino Tinto Cza. D.O. Rioja**

**Café e infusiones**

**PRECIO POR PERSONA: 39,00 € IVA incluido**