

Menú 1

Aperitivo de Bienvenida

A centro de Mesa

Embutidos de la Tierra con Queso Curado

Croquetas Caseras de Cocido

Cazuela de Huevos Rotos con Picadillo

A Elegir

Bacalao confitado a las Finas Hierbas

○

Carrillera de Ibérico estofada al Vino Tinto

Postre de la Casa

Aguas Minerales, Vino y Café con Licores

Precio por persona: 22€

Menú 2

Aperitivo de Bienvenida

A centro de Mesa

Cre moso de Cabracho con Tostas y Salsa Rosa

Chipirones a la Plancha con Picada de Ajitos Tostados

Quiche de Bacon, Cebolla Caramelizada y Foie

A Elegir

Lubina rellena de Verduritas al Albariño y salteado de Gambas

○

Entrecot de Ternera al Queso Valdeón con Guarnición

Postre de la Casa

Aguas Minerales, Vino y Café con Licores

Precio por persona: 25€

Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

A centro de Mesa

Cecina de Buey IGP con Oliva Virgen

Ensalada especial Formela con Queso de Cabra, Manzana y Nuez al Módena

Buñuelos de Bacalao a la Cerveza con Mayonesa de Soja

A Elegir

Merluza rellena de Marisco en pasta Brick y Salsa Verde

○

Pluma de ibérico rellena de Frutos Secos, Pimientos confitados con Puré de Calabaza

Bizcocho de Chocolate caliente con Sorbete de Mandarina

Aguas Minerales, Vino y Café con Licores

Precio por persona: 28€

Menú 4

Aperitivo de Bienvenida

Falso Coulant de Parmentier relleno de Yema de Caserío y Boletus

Hojaldrito de Txangurro a la sidra sobre salsa de marisco

Langostinos flambeados al Brandy

A Elegir

Lomito de Dorada sobre patata panadera

○

Carrillera de Vaca estofada al Vino Tinto

Tarta Tres Chocolates con Coulis de Frutos del Bosque

(Todos los entrantes son individuales)

Aguas Minerales, Vino, Café con Licores y Copa de Cava

Precio por persona: 35€

Menú 5

Degustación de Aperitivos

Ensaladita Fresca de Cítricos y Gambones con Cecina Frita y Aliño de Piñones

Pulpo a la Brasa sobre cremoso de Patata al Pimentón

Brocheta de Chipirones y Sepia con salsa de sus tintas y Tomate Confitado

Rodaballo asado, cremoso de Puerro y salsa al Cava

Y

Medallón de Solomillo de Ternera con salsa al Foie

Milhojas de Crema y Nata con Piña Caramelizada

(Todos los platos son individuales)

Aguas Minerales, Vino, Café con Licores y Copa de Cava

Precio por persona: 40€

Menú 6

Aperitivo de Bienvenida en Piano Bar (música en Directo)

Carpaccio de Pulpo, Patata Confitada al Pimentón y Sésamo

Vasito de cremoso de Boletus, Ibérico y Teja de Parmesano

Bombones de Foie con Coulis de Frutos Rojos y Manzana Caramelizada

Rape Guisado con Almejas a la Marinera

Y

Lomo Bajo de Buey Asado, Brocheta de Verduras y cremoso de Trufa

Soufflé Formela Flambeado al Brandy Relleno de Helado y Fruta

(Todos los platos son individuales)

Aguas Minerales, Vino, Café con Licores y Copa de Cava

Precio por persona: 50€

No dude en consultarnos, atenderemos gustosamente cualquier sugerencia.

Restaurante Formela
T.: 987 22 45 34
www.hotelquindos.com