

Componga su propio menú a partir de nuestras sugerencias.
Estaremos gustosos de ayudarle con su elección, asesorándole para que su
evento sea un éxito

Entradas

Cecina de Buey IGP Gran Reserva
Lengua Curada con Oliva Virgen y Reducción de Módena
Entremeses de Nuestra Montaña Artesanos
Pastel de Cabracho Casero con Salsa Rosa y Tostas
Pastel de Queso Azul con confitura de Pera y Nuez
Croquetas Caseras de Jamón de Bodega
Chipirones a la Plancha con picada de Ajos Tostados
Parillada de Verduras Gratinadas con Mozzarella
Cazuela de Huevos Rotos con Picadillo de Morcilla
Hojaldre de Puerros con Gambas y Salsa de Piquillos

Segundos

Taco de Bacalao Confitado sobre cremoso de Patata y Yema de Corral frita
Lubina rellena de Bechamel de Marisco y salsa de Albariño
Merluza en salsa verde con Almejas y Gambón
Tataki de Atún Rojo marinado en Salsa de Soja y Sésamo con Mayonesa de
Wasabi
Chuleta de Ternera asada al Queso Valdeón o Pimienta
Lechazo Churro asado al Estilo Leonés con Pimientos del Bierzo
Carilleras de Ibérico estofadas al vino tinto con Setas y Patatas
Solomillo de Ternera con Salsa de Foie

Postres

Tarta casera de Tres Chocolates con Frutos Rojos
Soufflé Formela flambeado al Brandy

Menús de grupo desde 20 € por persona