

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