

## 3.2 Almuerzo / Cena (formato sentado en mesa)

### Opción 1

Duración 2 horas

30 € / pax.

Igic incluido

- Primer Plato
- Segundo Plato
- Postre

**Bebida:** Vino blanco Analivia (D.O. Rueda) 2015

Vino tinto Arnegui (D.O. Rueda) 2015

Agua

Refresco

Cerveza

### Opción 2

Duración 2 horas

35 € / pax.

Igic incluido

- Primer Plato
- Segundo Plato "Pescado o Marisco"
- Tercer Plato "Carne"
- Postre

**Bebida:** Vino blanco Analivia (D.O. Rueda) 2015

Vino tinto Arnegui (D.O. Rueda) 2015

Agua

Refresco

Cerveza

### Opción 3

Duración 2 horas

42 € / pax.

Igic incluido

Cóctel de Bienvenida: - Vino  
- Cerveza  
- Mojito

5 variedades de canapés a elegir

- Primer Plato
- Segundo Plato "Pescado o Marisco"
- Tercer Plato "Carne"
- Postre

**Bebida:** Vino blanco Analivia (D.O. Rueda) 2015

Vino tinto Arnegui (D.O. Rueda) 2015

Agua

Refresco

Cerveza

### Opción 4

Duración 2 horas

45 € / pax.

Igic incluido

Cóctel de Bienvenida: - Vino  
- Cerveza  
- Mojito

5 variedades de canapés a elegir

- Primer Plato
- Segundo Plato "Pescado o Marisco"
- Tercer Plato "Carne"
- Postre

**Bebida:** Vino blanco Analivia (D.O. Rueda) 2015

Vino tinto Arnegui (D.O. Rueda) 2015

Agua

Refresco

Cerveza

2 horas de barra libre después  
del almuerzo / cena

## 3.2 Almuerzo / Cena (formato sentado en mesa)

### Primer Plato

- Crema de mejillones, puerros, azafrán con tostada de "Rouille".
- Crema de setas variadas con jamón frito.
- Gazpacho de zanahoria y espárragos sabores asiático "copeaux" de atún fresco.
- Carpaccio de langostinos al limón verde, ensalada crujiente vinagreta a la miel.
- Tartar de tomate con queso de cabra sabor albahaca tomate seco, jamón de parme frito.
- Hojaldre a los tres quesos mojo de tomate, ensalada de berros.
- Hojaldre de setas variadas flor de confit de pato.
- Hojaldre de langostinos a los dos pimientos confitados curry y jengibre.
- "Croustillant" de queso de cabra caliente y sus verduras crujientes.
- Brick de foie con manzanas chutney de mango.

### Segundo Plato "Pescado o Marisco"

- Lenguado con su "Polenta" (sémola de millo) en su jugo de azafrán.
- Lubina salsa de puerros y martini verduras del tiempo.
- Lubina al pesto flor de albahaca.
- Terrina de lubina y berenjenas a la siciliana.
- Cherne al cilantro mojo verde.
- Filete de cherne a la crema de ajo jamón ibérico.
- Pastel de cherne y gambas al curry.
- Langostinos a la creole "coco".
- Gratinado de vieiras en su concha.
- "Pavé" de salmón en papillote y su carpaccio de verduras.

### Tercer Plato "Carne"

- Chateaubriand salsa de ciruelas puré de calabaza y uvas en agraz.
- Chateaubriand con manzana flambeada al calvados.
- Hojaldre de solomillo, salsa boletus, papas salteadas, uvas en agraz y tomate cherry.
- Bocconchini de solomillo a la toscana.
- Confit de pato al albaricoque.
- Confit de pato a la naranja.
- Rossini de confit de pato con foie gras.
- Solomillo de cerdo a la andaluza.
- Solomillo de cerdo a la provenzal y su guarnición.
- Solomillo de cerdo marinado "estilo cazador" salsa frambuesa.

### Canapé

#### Los Canarios

- Bolita de morcilla de Teror vigneronne.
- Hojaldre de queso de Guía con mojo de tomate.
- Empanadilla de calamares al cilantro.

#### Los Más Clásicos

- Profiteroles de salmón fresco al puerro.
- Tartaletas con mus de gambas con aguacate.
- Mini vol au vent forestier.
- Canapé de cangrejo con mantequilla de azafrán.

#### Los Más Originales

- Cuchara de queso roquefort al miel de acacia y frutos secos.
- Cuchara de tzaziki a la griega.
- Carpaccio de solomillo al parmesano. "pan de aceitunas tostadas"