

## Cocktail de Bienvenida



### Bodega:

Refrescos (cola, cola light, naranja, limón)

Agua sin gas Castillo de Mondáriz

Agua con gas Castillo de Mondáriz

Cerveza

Zumos variados (naranja, piña, melocotón y tomate con stick de apio)

Mosta

Vermouth preparado

Fino

Cava o Champagne (opcional)



Vino tinto Rioja Marqués de Arienzo DO 2009

Vino Blanco Marqués de Riscal Rueda 2009



## *Aperitivos fríos:*



- Quesos manchegos "el Picadero" con frutas y frutas*
  - Torta del casar con sticks de pan de hogaza*
  - Gazpacho de fresa con crujiente de cecina y una gota de aceite*
  - Brocheta de vieiras y melón*
  - Tostadita de foie con vainilla*
  - Ceviche de corvina con espuma de maíz*
  - Trufas de foie con crocanti de frutas secas*
  - Cucharita de queso idiazabal con culis de pimientas*
  - Tataky de atún con aceite de jengibre y brotes de alfalfa*
- (a elegir 5 referencias)*

## *Aperitivos Calientes:*



- Brocheta de langostino con salsa romesco*
  - Cucharita de pulpa sobre puré de cachelos y pimentón de la Vera*
  - Croquetas de jamón ibérico 5 jotas, centollo o boletus*
  - Puntas de triguera empanado con kikos*
  - Langostinos crujientes con caramelo de soja*
  - Risotto de boletus con aceite de trufa*
  - Chupa-chups de codorniz*
  - Bolsitas de huevo de codorniz con chistorra*
  - Zamburinas o nécoras rellenas gratinadas*
- (a elegir 5 referencias)*

## *Menú primero:*

*Cocktail de bienvenida*



*Aرز cremosa de hongos con langostino y trufa*



*Sorbete al cava de limón al té verde*



*Confit de pato braseado en reducción de cordero sobre nido de patatas raja*



*Tarta de queso con arándanos sobre crema ligera de vainilla*



*Brindis con cava, café, infusiones, pastas y licores*

## *Menú segundo:*

*Cocktail de bienvenida*



*Ensalada de queso de cabra con frutos rojos*



*Carpaccio de langostinos con aceite de su coral, emulsión de maíz y pipas de calabaza*



*Sorbete al cava de lima, menta y jengibre*



*Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado*



*Dúo de chocolate y caramelo con salsa y helado praline*



*Brindis con cava, café, infusiones, pastas y licres*

## *Menú tercero:*

*Cocktail de bienvenida*



*Ensalada de vieiras a la plancha, vinagreta de tomate y reducción de balsámico*



*Milhojas de patata con bacalao y pil pil de pimentón de la Vera*



*Sorbete al cava de hierbabuena*



*Paletilla de cordero lechal deshuesada a la salvia sobre gnocchis y pasta*



*Mousse de frutas exóticas sobre piña laminada y helado de coco*



*Brindis con cava, café, infusiones, pastas y licres*

## *Menú cuarto:*

*Cocktail de bienvenida*



*Ensalada de bogavante con espuma de aguacate y tomate*



*Medallones de rape rebozados en salsa verde con guisantes y berberechos*



*Sorbete al cava de frambuesa con vinagre de Módena*



*Tournedó de solomillo con salsa de foie al aroma de trufa*



*Sopa fría de cítricos con helado de té verde*



*Brindis con cava, café, infusiones, pastas y licres*

## *Menú quinto:*

*Cocktail de bienvenida*



*Cigalas, camarones y nécoras de la ría*



*Radaballo rellenos de frutos del mar con brocheta de verduras en tempura*



*Sorbete al cava de mandarina al Cointreau*



*Salomillo a la parrilla con crema fina de espinacas y puré de higos*



*Milhojas de manzana, flan rojo y helado de jengibre*



*Brindis con cava, café, infusiones, pastas y licres*