

Menú 1

Apéritivo de bienvenida

Degustación de jamón Duroc

Primero

Canelones caseros de ternasco trufado al aroma de eneldo



Sorbete de mandarina al vodka



Segundo

Royal de solomillo con mousse de foie, salsa de boletus
y cremoso de patata

o

Lomos de merluza al orio de ajetes tiernos, olivas negras
y crujiente de zanahoria

Postre

Tarta de celebración personalizada Sacher,
Reina, Tres chocolates

Bodega

Vino tinto Particular garnacha D.O. Cariñena o similar
Agua mineral
Café

51,00 € IVA incluido



Menú 2

Apéritivo de bienvenida

Degustación de jamón Duroc y queso

Primero

Ensalada de langostinos, tomate seco, queso brie frito
y vinagreta de naranja y menta



Sorbete de mandarina al vodka



Segundo

Lingotes de ternasco D.O. Aragón sobre
lechos de patatas panadera

o

Bacalao confitado con salsa americana y guarnición de wakame

Pastre

Tarta de celebración personalizada Sacher,
Reina, tres chocolates

Bodega

Vino tinto Particular garnacha D.O. Cariñena o similar
Agua mineral
Café

57,00 € IVA incluido



Menú 3

Apéritivo de bienvenida

Degustación de carpaccio de tomate con ferrero de morcilla,
mousse de foie y bombón blanco de salmón (plato individual)

Primera

Arroz con bogavante



Sorbete de mandarina al vodka



Segundo

Paletilla de ternasco de Aragón D.O.
sobre lecho de patatas panadera

o

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Pastre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, Tres chocolates)

Bodega

Vino tinto Particular garnacha D.O. Cariñena o similar

Agua mineral

Café

62,00 € IVA incluido



Menú 4

Aperitivo de bienvenida

Carpaccio de buey con lascas de parmesano y pomodoro verde

Entrantes

Timbal de aguacate con langostinos
a la vinagreta de mango y módena

Pescado

Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico



Sorbete de mandarina al vodka



Carne

Solomillo de ternera al gusto sobre lecho de panadera

Pastre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates)

Bodega

Vino tinto Particular garnacha D.O. Cariñena o similar
Agua mineral
Café

70,00 € IVA incluido



Menú infantil 1

En formato plato combinado

(No admite cambios)

Pasta con salsa de tomate
Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla
o nuggets de pollo con patatas fritas

Postre

Tarrina de helado y tarta de celebración

Bebida

Agua o refresco

24,00€ IVA incluido



Menú infantil 2

Se sirve en formato plato combinado
o como entrantes y segundo plato

Entrantes

Dos croquetas casera de jamón
Pizza de york y queso,
Jamón serrano
Brocheta de pollo

Segunda

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla
o
Escalope de pechuga de pollo con patatas fritas

Postre

Tarrina de helado y tarta de celebración

Bebida

Agua o refresco

28,00€ (IVA incluido)



Celebración

Aperitivos de bienvenida

(6 aperitivos de mesa a elegir)

- Jamón ibérico al corte (suplemento 250,00 €/unidad)
- Jamón Duroc al corte (suplemento 100,00 €/unidad)
- Surtido de quesos variados (suplemento 150,00 €/unidad)
- Zurito de gazpacho con guarnición
- Brocheta de tempura de verduras al romesco
- Hummus de garbanzos con crudité de verduras
- Mini quiche lorraine
- Tosta de queso curado con salsa agridulce
- Corazón de alcachofa de mousse de pato con salsa de pimienta rosa
- Volován de mousse de foie
- Volován de trufa de queso fresco y salmón
- Ferrero de morcilla
- Cazuelita de fideuá
- Cazuelita de migas aragonesas
- Cazuelita de risotto de ibéricos
- Rodolfito en salsa rosa
- Brocheta de pollo en salsa agridulce
- Mini solomillo wellington

Primera

- Ensalada de langostinos, tomate seco, queso brie fito y vinagreta de naranja y menta
- o
- Timbal de aguacate con langostinos a la vinagreta de mango y módena
- o
- Arroz con bogavante
- o
- Canelones caseros de ternasco trufado al aroma de eneldo

Pescado

- Bacalao confitado con salsa americana y guarnición de wakame
- o
- Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera



Sorbete de mandarina al vodka



Sorbete de mojito



Carne

- Solomillo de ternera a la reducción de oporto
- o
- Paletilla de ternasco de Aragón D.O. sobre lecho de patatas panadera

Pastre

- Tarta celebración personalizada
- Sacher, Reina, o Tres chocolates y bolita de helado

Bodega

- Vino tinto Particular garnacha D.O. Cariñena o similar
- Vino blanco Chardonnay garnacha D.O. Cariñena o similar
- Agua mineral, café y copa de cava
- Barra libre 2 horas

115,00€/persona (Mínimo 70 personas)
IVA incluido