



Curso 2019
Menú Especial Fin de Curso





OPCION DE MENU N°1

Entretenimientos para compartir

(1 Plato por cada 4 personas)

Mouse de Pato Manzana Caramelizada, Topping de Frambuesa y Pan Especiado
Bacalao Dourado Huevos Revueltos con Lascas de Bacalao, Cebolleta y Patatas Paja Naturales
Degustación de Croquetas Jamón Ibérico, Pringá del Puchero y Cola de Toro

Chacolí Individual a elegir

Ensaladilla de Gambas al ajillo

Porra Antequerana Ventresca de Atún y Patatas Chips

Arroz meloso principal a elegir Servido por nuestro equipo de sala

Arroz Meloso de Gambones Clásico con Bacalao y Calamar
Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Rape y Langostinos
Arroz Meloso de Carrillera Ibérica, Trigueros y Queso Viejo
Arroz Meloso de Cola de Toro, Setas de Temporada y Ajetes

Dulce a elegir

Chocogalleta, Auténtica Tarta de Galleta María, Cremoso de Chocolate
Fondane y Flan de Vainilla de Tahití

Lemon Pie, Galleta Bretona, Crema de Limón y Merengue Flambeado

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
Vino Blanco Viña Abades, D.O. Condado de Huelva
Cerveza Cruzcampo con / sin
Refrescos
Agua Mineral con / sin gas

Info

P.V.P. 35.00 € IVA Incl

INCLUYE

Sala de Muelle 21

Chef + equipo de cocina
Metre y equipo de sala

Montaje
Pequeña decoración floral

*Los platos deberán ser los mismos para todos los comensales excepto dietas especiales o alergias, y se deberá comunicar al Restaurante con al menos 10 días de antelación.



OPCION DE MENU N°2

Entretenimientos para compartir

Paté Ibérico Acompañado de Confitura de Picotas y Tostas Caseras
Tabla de Quesos, Boffard, Cabra al Romero, Gouda Pesto, Cheddar y
Parmesano Reggiano

Primer acto a elegir

Suave Salmorejo, Crumble de Jabugo, Caviar de AOVE y Huevo de Codorniz

Ensalada de Rúcula, Frutos Secos y Helado de Queso de Cabra

Segundo acto a elegir

Bacalao Tallarines de Calamares y Vinagreta de Tomate y Albahaca

Carrillera Ibérica Tatín de Patata, Cremoso de Manteca Colorá y Espárragos
Salteado

Dulce a elegir

Crujiente de Frambuesa Bizcocho y Ganache de Cacao, Compota de
Frambuesa y Virutas de Pistacho

Geometría de Queso Combinación de quesos con base de galleta crujiente y
terminada con esfera de chocolate con interior cremoso de frambuesa

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
Vino Blanco Viña Abades, D.O. Condado de Huelva
Cerveza Cruzcampo con / sin
Refrescos
Agua Mineral con / sin gas

Info

P.V.P. 40.00 € IVA Incl

INCLUYE

Sala de Muelle 21

Chef + equipo de cocina
Metre y equipo de sala

Montaje
Pequeña decoración floral

*Los platos deberán ser los mismos para todos los comensales excepto dietas especiales o alergias, y se deberá comunicar al Restaurante con al menos 10 días de antelación.



OPCION DE MENU N°3

Copa de vino de bienvenida

Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos

Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas

Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún

Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico

Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca

Primer acto a elegir

Salmorejo de Remolacha Tartar de Atún, Algas y Yema Curada

Milhojas Foie Grass, Queso de Cabra Payoya y Manzana, Acompañado de Confitura de Naranja Cadenera y Germinados

Segundo acto a elegir

Ventresca de Atún Verduritas Salteadas al Wok y Muselina de Ajo

Solomillo de Cerdo Relleno de Lacon y Queso Tetilla, Milhojas de Patata y Salsa de Estragón

Dulce a elegir

Griego Esfera Gelificada de Yogurt y Frambuesa, Namelake de Chocolate Blanco con Crujiente de Crispis y Base de Galleta Crujiente

Tres Chocolates Bizcocho Brownie con Aroma de Naranja y Combinación de Cremosos de Chocolates (blanco 28%, leche 38% y negro 51%)

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Viña Abades, D.O. Condado de Huelva

Cerveza Cruzcampo con / sin

Refrescos

Agua Mineral con / sin gas

Info

P.V.P. 45.00 € IVA Incl

INCLUYE

Sala de Muelle 21

Chef + equipo de cocina
Metre y equipo de sala

Montaje
Pequeña decoración floral

*Los platos deberán ser los mismos para todos los comensales excepto dietas especiales o alergias, y se deberá comunicar al Restaurante con al menos 10 días de antelación.

