

LA MARQUESITA CELEBRACIONES 2020/2021

Menú

Flor de Cerreo

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

CROQUETITAS DE LA MARQUESITA,
HUEVA Y MOJAMA CON ALMENDRAS,
PATATAS CHIPS, ALMENDRAS Y ACEITUNAS,
QUESO GRANA PADANO Y BLINIS
CERVEZAS, VINOS, REFRESCOS Y MARTINIS

PRIMEROS A COMPARTIR

FOIE DE CANARD AL ARMAGNAC CON MERMELADA DE VIOLETA, JAMÓN DE PATO Y
GELATINA DE MOSCATEL
TARTAR VEGETAL DE AGUACATE TOMATE Y MANGO
FLOR DE ALCACHOFA CON ESPINACA, PIÑONES TOSTADOS Y CREMITA DE PATATA
BOLETUS SALTEADOS CON HUEVO , CREMA DE BOLETUS Y TRUFA

SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLO DE TERNERA
MAGRET DE PATO CON FOIE
CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL

RAPE A LA ESPALDA
BACALAO
(CON CEBOLLA Y PIÑONES, O CON TOMATE Y PIMIENTO O
CON CEBOLLA CARAMELIZADA O QUESO IDIAZABAL)
RODABALLO

RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS

BODEGA Y BEBIDA

VIÑA GALTEA SEMIDULCE. D.O. CAMPO DE CARTAGENA
OSTATU- D.O. RIOJA
GODA- D.O. RIAS BAIXAS
CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUAS MINERALES

POSTRE A ELEGIR

TEJA DE FRESAS CON YOGUR GRIEGO Y MIEL, TARTA DE QUESO, MELOSA DE CHOCOLATE
NEGRO CON NARANJA, CORAZÓN DE MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO, HOJALDRE
CON LIMÓN Y CHOCOLATE, HOJALDRE CON VAINILLA Y TOFFE, LECHE FRITA, PAN DE
CALATRAVA, HELADOS O SORBETES DE FRUTAS

CAFÉ GALLETITAS

PRECIO MENÚ POR PERSONA

72,00 €
IVA INCLUIDO