

### CÓCTEL No1

Chupito de Crema de Marisco con  
Brocheta de Gambas

3 Variedades de Canapés:

Salmón Ahumado,

Surtido de Quesos

Jamón y Queso con su Toque de  
Naranja

Tosta de Jamón Ibérico con  
Tumaca y Arena de Olivas Negras

Mini Hojaldre de Guacamole con  
Pollo Adobado

Ensaladilla Rusa La Barrica

3 Variedades de Mini Fritos:

Bolita de Boletus Edulis

Croqueta de Rabo de Toro

Crujiente de Centollo

Verduritas en Tempura

Cazuelica de Choricillos a la Sidra  
Zelaia

Mini Repostería Variada (\*)

Opcional (+5€): Tarta Personalizada  
con Helados

**€.- 30**

### CÓCTEL No 2

Vasito de Guacamole y Crema de  
Queso con Pollo Adobado

Cono de Mousse de Foie y Frutos Rojos

Saquito de Morcilla de Burgos con  
Queso de Cabra y Piquillos

Pintxo Donostiarra (Cangrejo y Gambas)

Langostino Crujiente en Panko Japonés  
con Salsa de Mango

Mini Tartaleta de Humus con Tomate  
Semi- Seco

Croqueta Gourmet de Chipirón en su  
Tinta

Mini Brocheta de Pollo Marinado

Verduritas en Tempura con Queso  
Gorgonzola

Cucharita de Carrilleras de Cerdo  
Ibérico al Pedro Ximenez

Cucharita de Risotto de Setas con  
Nueces

Esferificación de Queso con Nueces

Mini Brochetas de Fruta Natural

Mini Repostería Variada (\*)

Opcional (+5€): Tarta Personalizada con  
Helados

**€.- 35**

## MENÚ No 1

### ENTRANTES AL CENTRO PARA PICAR

Jamón Ibérico con Tumaca en  
Tosta de pan Cabezón de Leña

Langostinos en Panko Japonés  
con Salsa de Mango

Block de Pato con Tostaditas de  
Pan de Pasas y Confitura de  
Ciruela

### ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de Salmón Ahumado,  
Gambas y Vinagreta de  
Mostaza y Miel

Arroz Caldoso de Rape con  
Almejas

### SEGUNDO PLATOS

(a elegir entre carne o pescado)

Bacalao con Alioli Gratinado,  
Patatas y Rúcula Crujiente

Carrilleras de Cerdo Ibérico en  
Salsa al Pedro Ximénez

### POSTRE

Tarta de Hojaldre de Crema y  
Nata con Helado

€. - 42

## MENÚ No 2

### ENTRANTE AL CENTRO PARA PICAR

Pizarra de Jamón Ibérico con  
Tumaca en Tosta de Pan  
Cabezón de Leña y Croqueta  
de Boletus

### ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de Piquillos y  
Ventresca con Huevo de  
Codorniz y Piparras

Milhojas de Pulpo y Patata con  
Pimentón de la Vera

### SEGUNDO PLATOS

(Ambos 1/2 raciones)

Merluza de Anzuelo Rellena de  
Marisco en Salsa de Carabineros

Sorbete de Mandarina  
al Vodka

Lingote de Cordero Deshuesado  
Asado a Baja Temperatura

### POSTRE

Tarta de Hojaldre de Crema y  
Nata con Helado

€. - 51

### MENÚ No 3

#### ENTRANTES AL CENTRO PARA PICAR

Tabla de Ibéricos y Quesos con  
Picos de Aceite

Gambones a la Plancha con  
Aceite de Tomillo y Limón

#### ENTRANTES INDIVIDUALES

Huevo Termal con Crema de  
Hongos y Salsa de Yema Trufada

Pantxineta de Verduritas con  
Piquillo Emulsionado y Chips  
Vegetales

#### SEGUNDOS PLATOS (Ambos ½ raciones)

Rodaballo a la Plancha con  
Navajas y Ajitos

Sorbete de Limón al Cava

Cabrito Lechal Asado en su  
Jugo

#### POSTRE

Tarta de Hojaldre de Crema y  
Nata con Helado

€ . - **62**

### MENÚ No 4

#### ENTRANTES AL CENTRO PARA PICAR

Foie Micuit con Pan de Pasas y  
Bombón Crocante con Frutos  
Rojos

Croquetón de Rabo de Toro con  
Emulsión de Piquillos

#### ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de Tomate, Lascas de  
Bacalao y Alga Wakame

Crepe de Verduritas con Hongos  
a la Crema

#### SEGUNDOS PLATOS (Ambos 1/2 raciones)

Rape con Espuma de patata al  
pimentón de la Vera

Sorbete de Mojito al Ron

Solomillo Extra de Vaca con  
Hongos Confitados y Salsa  
Gorgonzola

#### POSTRE

Tarta de Hojaldre de Crema y  
Nata con Helado

€ . - **65**

Vinos de Navarra: Piedemonte Tinto, Rosado y Blanco, Cafés Incluidos

## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTES AL CENTRO PARA PICAR

Tabla de Ibéricos y Quesos con Picos de Aceite

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Selección de fritos variados: Croquetas, Calamares,  
Rabas, Jamón y Queso y Gambas

### SEGUNDOS PLATOS

(a elegir entre)

Costillas de Cordero con Patatas

Escalopines de Ternera con Patatas

### POSTRE

Tarta de Comunción con Copa de Helado

### BEBIDA

Agua y Refrescos Incluidos

€. - 32