

MENÚ CELEBRACIÓN A PARTIR DE 10 PAX

MENÚ CELEBRACIÓN TIPO 1

ENTRADAS A COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Ensalada Ranchera con Pollo crujiente, Queso feta, Cebolla Morada y Salsa Buttermilk

Croquetas clásicas de Jamón con Mayonesa de Bacon (8 unidades)

Focaccia de vegetal , con alcachofas confitadas y tomate seco marinado

SEGUNDOS A ELEGIR

Tacos de Pollo Krunch con Mozzarella, Spice de Tomate y Pico de Gallo (3 unidades)

Tacos de Pulled de Cerdo Asado lentamente con Mozzarella Ahumada, Salsa de Tomate especiada y Pico de Gallo (3 unidades)

La Paella Tex Mex, con Pulled de Cerdo Csado, Jalapeños, Frijoles y Pico de Gallo.
(mínimo 2 pax)

Arroz a Banda con Chipirones, Gambones y Katsobushi (mínimo 2 pax)

POSTRES

Surtido de Tartas con Pettit Fours (Tarta de Dulce de Leche, Tarta de Chocolate y Pastelitos de Bocado)

BEBIDAS Y BODEGA

A elegir entre 1 blanco y 1 tinto

Palacio Quemado (tinto ribera del guadiana)

Nadir Roble (tinto ribera del guadiana)

Habla de la Tierra (tinto ribera del guadiana)

Árabe (blanco semidulce de la tierra de extremadura)

Arrabujao Frizzante

Melior de Matarromera (verdejo)

El menú incluye 2 bebidas por pax (cerveza, refresco, agua...)

Incluye pan y café

PVP; 40 € / PAX

MENÚ CELEBRACIÓN A PARTIR DE 10 PAX

MENÚ CELEBRACIÓN TIPO 2

ENTRADAS A COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Croquetas de Boletus y Parmesano con cebolla confitada (8 unidades)

Ensalada Mediterránea con Mix de Ahumados, Queso Feta, Tomates Cherrys y Guacamole

Langostinos Tempurizados sobre cama de Arroz de Sushi con Spice de Tomate, Mayonesa de Trufa y Sésamo (6 unidades)

SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz de Huerta con verduras de temporada y Tataki de Presa de Cerdo

Arroz de Pato confitado en su Manteca, con Verduras frescas y Alcachofa Confitada

Pollo de Grano, Marinado en Buttermilk y Asado a la Brasa con Mayonesa de Trufa

Salmón a la Brasa con Crema Agria, Alcachofas Confitada y Bouquet de Patatas

POSTRES

Surtido de Tartas con Pettit Fours (Tarta de Dulce de Leche, Tarta de Chocolate y Pastelitos de Bocado)

BEBIDAS Y BODEGA

A elegir entre 1 blanco y 1 tinto

Palacio Quemado (tinto ribera del guadiana)

Nadir Roble (tinto ribera del guadiana)

Habla de la Tierra (tinto ribera del guadiana)

Árabe (blanco semidulce de la tierra de extremadura)

Arrabujao Frizzante

Melior de Matarromera (verdejo)

El menú incluye 2 bebidas por pax (cerveza, refresco, agua...)

Incluye pan y café

PVP; 45 € / PAX

MENÚ CELEBRACIÓN A PARTIR DE 10 PAX

MENÚ CELEBRACIÓN TIPO 3

ENTRADAS A COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Croquetas clásicas de Jamón con Mayonesa de Bacon (8 unidades)

Ensalada templada de Pato, con Queso de Cabra, Pasas, Cebolla Confitada, Mix de Lechugas y Px

Langostinos Tempurizados sobre cama de Arroz de Sushi con Spice de Tomate, Mayonesa de Trufa y Sésamo (6 unidades)

SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz de Huerta con verduras de temporada y Tataki de Presa de Cerdo

Arroz de Pato confitado en su Manteca, con Verduras frescas y Alcachofa Confitada

Presa de Cerdo a la Brasa con Pimiento Italiano, Hummus de Albaricoques y Patatas

Salmón a la Brasa con Crema Agria, Alcachofas Confitada y Bouquet de Patatas

POSTRES

Surtido de Tartas con Pettit Fours (Tarta de Dulce de Leche, Tarta de Chocolate y Pastelitos de Bocado)

BEBIDAS Y BODEGA

A elegir entre 1 blanco y 1 tinto

Huno Pago de los Balancines (tinto ribera del guadiana)

Nadir Roble (tinto ribera del guadiana)

La Planta de Arzuaga (tinto ribera del duero)

Árabe (blanco semidulce de la tierra de extremadura)

Arrabujao Frizzante

Melior de Matarromera (verdejo)

El menú incluye 2 bebidas por pax (cerveza, refresco, agua...)

Incluye pan y café

PVP; 50 € / PAX

**MENÚ CELEBRACIÓN DE FIESTA (COMUNIONES, BODAS, ANIVERSARIOS...) A
PARTIR DE 30 PAX**

PARA EL COCKTAIL

Surtido de Embutidos Ibéricos de Extremadura
Surtido de Quesos de la Zona (torta de la serena y cuñas de curado en manteca)
Frutos Secos y Aceitunas aliñás
Cocktail de Croquetas caseras
Fritura de Pescado tradicional con Ali Oli
Montaditos de Presa de Cerdo a la Brasa con Pimientos

EN MESA (PARA COMPARTIR CADA 4 PAX)

Ensalada Mediterránea con Mix de Ahumados, Queso Feta, Tomates Cherrys y Guacamole

Langostinos Tempurizados sobre cama de Arroz de Sushi con Spice de Tomate, Mayonesa
de Trufa y Sésamo (6 unidades)

Zamburiñas de las Rias Baixas gratinadas con Mouselina de Ajo Negro (4 unid)

SEGUNDO A ELEGIR

Arroz a Banda con Chipirones, Gambones y Katsobushi

Arroz Negro con Ali Oli trufado y Alcahofas Confitadas

Costillar de Cerdo Asado con Barbacoa al Bourbon

POSTRES

Surtido de Tartas con Pettit Fours (Tarta de Dulce de Leche, Tarta de Chocolate y
Pastelitos de Bocado)

BEBIDAS Y BODEGA

A elegir entre 1 blanco y 1 tinto

Huno Pago de los Balancines (tinto ribera del guadiana)

Nadir Roble (tinto ribera del guadiana)

La Planta de Arzuaga (tinto ribera del duero)

Árabe (blanco semidulce de la tierra de extremadura)

Arrabujao Frizzante

Melior de Matarromera (verdejo)

PVP; 70 € / PAX

**MENÚ CELEBRACIÓN DE FIESTA (COMUNIONES, BODAS, ANIVERSARIOS...) A
PARTIR DE 30 PAX**

PARA EL COCKTAIL

Surtido de Embutidos Ibéricos de Extremadura
Surtido de Quesos de la Zona (torta de la serena y cuñas de curado en manteca)
Frutos Secos y Aceitunas aliñás
Cocktail de Croquetas caseras
Fritura de Pescado tradicional con Ali Oli
Montaditos de Presa de Cerdo a la Brasa con Pimientos

EN MESA (PARA COMPARTIR CADA 4 PAX)

Ensalada Mediterránea con Mix de Ahumados, Queso Feta, Tomates Cherrys y Guacamole

SEGUNDO A ELEGIR

Arroz a Banda con Chipirones, Gambones y Katsobushi

Arroz Negro con Ali Oli trufado y Alcahofas Confitadas

Costillar de Cerdo Asado con Barbacoa al Bourbon

POSTRES

Surtido de Tartas con Pettit Fours (Tarta de Dulce de Leche, Tarta de Chocolate y
Pastelitos de Bocado)

BEBIDAS Y BODEGA

A elegir entre 1 blanco y 1 tinto

Nadir Roble (tinto ribera del guadiana)
Palacio Quemado (tinto ribera del guadiana)
Árabe (blanco semidulce de la tierra de extremadura)
Arrabujao Frizzante
Melior de Matarromera (verdejo)

PVP; 55 € / PAX