

Menú n°1

Entrante central:

- *Surtido de ibéricos curados de Guijuelo
(Pan tostado, Tomate, Ajo y Aceite de oliva)
- *Delicias de croquetas crujientes de Centollo y Gambas
- *Coctel de bolitas de melón y brotes vegetales con camarones
en salsa rosa
- *Carpaccio Bonito del norte en vinagreta de Moscatel y queso

Segundos a elegir:

- *Delicia de Salmón relleno de brandada de bacalao ligera crema de
espinacas y mejillones de roca

- *Paletilla de Ternasco en suave guiso de setas

Postre:

Tarta de celebración
Café Arabico

Bodega:

Cava Brut nature Raventos
Rioja Tinto de la casa
(1 bot. cada dos menús)
Agua mineral

Menú nº2

Entrante central:

*Surtido de ibérico curado de Guijuelo
(Pan tostado, Tomate, Ajo y Aceite de oliva)

^*Carpaccio de Atun rojo al balsámico de Chardonay y Queso rallado manchego

*Ensalada de brotes vegetales y Camarones con salsita rosa

Le sigue:

*Crema Real de Necoras del Cantábrico

Despues:

*Jarretes de Ternasco encebollados y Setas de temporada

Postre:

Tarta de celebración

Café Arabico

Bodega:

Cava Brut nature Raventos

Rioja Tinto de la casa
(1 bot. cada dos menús)

Agua mineral

Menú N°6

Entrantes centrales:

- *Aperitivo de la casa
- *Jamón ibérico bellota de Guijuelo
- *Terrina de Foiegras de pato Moulard y sus tostaditas
- *Cigalitas del Cantabrico salteadas al ajo
- *Navajas de Buceo a la plancha
- *Gambas Langostineras a la plancha
- *Berberechos de Ria al vapor
- *Anillas de Calamar en fritura
- *Necora del Norte cocida
- *Canadillas de mar cocidas

Le sigue de segundo:

- *Entrecote de Ternera añeja a la parrilla
- Salsa de Setas Cepps

Postre:

- Tarta de Celebración
- Café Arabico

Bodega:

- Vinos jóvenes Somontano
- Cava brut nature Raventos
- (1 bot. cada dos menús)
- Agua mineral

Menú nº3

Aperitivo de Jairo

Entrante:

*Calabacines rellenos de mousse de Jamón ibérico al graten sobre crema de queso Tronchon

Pescado:

*Merluza palangre en jugo de Mariscos con Cigalita, Berberechos de Ria y Mejillones de roca

Carne:

*Carrillada de ibérico al vino de Oporto y Setas de temporada

Postre:

Tarta de celebración

Café Arabico

Bodega:

Cava Brut nature Raventos

Rioja Tinto de la casa
(1 bot. cada dos menús)

Agua mineral

Menú nº4

Entrantes central:

- *Surtido de ibéricos curados de Guijuelo
(Pan tostado, Tomate, Ajo y Aceite de oliva del bajo Aragón)
- *Terrina de Foiegras de pato Moulard y sus tostaditas
- *Carpaccio de Bonito balsámico de Chardonay y queso Manchego
- *Crujientes croquetas de Centollo y Gambas
- *Gambas Langostineras a la Plancha
- *Berberechos de Ria al vapor
- *Salsa Romescu

Le sigue de segundo:

- *Paletilla de Ternasco asada con sus patatas panadera, Pimientos del piquillo y Esparrago verde asado

Postre:

- Tarta de celebración
- Café Arabico

Bodega:

- Cava Brut nature Raventos
- Vinos jóvenes Somontano
(1 bot. cada dos menús)
- Agua mineral

Menú nº5

Entrante central:

*Aperitivo pan tostado, aceitunas , chorizo, salchichón ibéricos, Tomate, Ajo y Aceite de oliva)

Le sigue:

*Crema Real de Cigalas del Cantabrico

Pescado:

*Delicia de Salmón relleno de brandada de Bacalao y gambas sobre fondo verde y Mejillón de roca

Carne:

*Solomillo de Cebón braseado y salsa de Queso con verduritas asadas

Postre:

Tarta de celebración

Café Arabico

Bodega:

Cava Brut nature Raventos

Rioja tinto de la casa

(1 bot. Cada dos menús Agua mineral

Menú N°7

Al centro:

*Aperitivo Pan tostado, chorizo, salchichón ibérico, aceitunas, tomate, ajo y aceite del bajo Aragón

Le sigue:

*Crema Real de Cigalas del cantabrico

Pescado:

*Medallones de Rodaballo al ligero pilpil de Carabinero

Carne:

*Solomillo de Ternera de añejo al Pedro Ximenez y Foiegras de pato

Postre:

*Tarta de Celebración

Café Arabico

Bodega:

Vinos jóvenes de Somontano

Cava brut nature Raventos

(1 bot. cada dos menús)

Agua mineral

Menú N°8

Al centro:

*Aperitivo Pan tostado,, aceitunas, tomate,
ajo y aceite del bajo Aragón

Le sigue:

*Jamón ibérico bellota de Guijuelo

Pescado:

*1/2 Bogavante en jugo de Mariscos

Carne:

*Cabrito de la tierra asado al ajo y romero (ó en guiso de setas)

Postre:

*Tarta de Celebración
Café Arabico

Bodega:

Vinos jóvenes de Somontano
Cava brut nature Raventos
(1 bot. cada dos menús)
Agua mineral