

**MENÚS PARA CELEBRACIONES 2016**  
(Para un máximo de 40 personas.)

Para un número superior de invitados, limitamos los segundos platos a una carne o un pescado a elegir.

**Menú-1**

**Entrantes por persona**

Calamares a la romana, croquetas de la casa, gambas Orly, mejillones tigre

**Almejas a la marinera**

**2º a elegir entre:**

Lechazo asado, Solomillo, Entrecôte, Chuletillas.

Merluza al Abuelo, Rodaballo, Dorada, Lubina.

**Tarta semifría de Limón**

**Precio.: 45,00.-€**

**Menú-2**

**Entrantes por persona**

Jamón, lomo, salchichón, chorizo ibérico y cecina de León y Vieira gratinada ,

**Gambas (6) y langostinos a la plancha (3)**

**2º a elegir entre:**

Lechazo asado, Solomillo, Entrecôte, Chuletillas.

Merluza al Abuelo, Rodaballo, Dorada, Lubina.

**Tarta semifría de moka y chocolate**

**Precio.: 45,00.-€**

**Menú-3**

**Entrantes por persona**

Endibias con crema de cabrales y anchoa, foie gras de pato trufado, jamón de pato, lomo serrano embuchado, salmón ahumado, y pastel de cabracho.

**Langostinos a la americana (5)**

**2º a elegir entre:**

Lechazo asado, Solomillo, Entrecôte, Chuletillas.

Merluza al Abuelo, Rodaballo, Dorada, Lubina.

**Tarta de bizcocho, nata y yema tostada con helado**

**Precio.:45,00.-€**

**Menú-4**

**Entrantes al centro para cada cuatro personas**

Tabla de escabechados (Perdiz y codorniz )

Tabla de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y cecina de León)

Tabla de ahumados (Salmón, bacalao, trucha y piquillo con anchoa)

**Gambas a la plancha (6), cigalas a la plancha (2) y Nécora (1)**

**2º a elegir entre:**

Lechazo asado, Solomillo, Entrecôte, Chuletillas.

Merluza al Abuelo, Rodaballo, Dorada, Lubina.

**Tarta de hojaldre crema y yema con helado**

**Precio.: 58,00.-€**

**Menú 5**

**Entrantes al centro para cada cuatro personas**

Tabla de Jamón ibérico y cecina de León

**Vieira gratinada, Gambas a la plancha (6) y cigalas a la plancha (2)**

**Almejas a la marinera**

**Sorbete de limón**

**2º a elegir entre:**

Lechazo asado, Solomillo, Entrecôte, Chuletillas.

Merluza al Abuelo, Rodaballo, Dorada, Lubina.

**Tarta de hojaldre nata y yema con helado**

**Precio.: 58,00.-€**

**COMÚN A TODOS LOS MENUS:**

Vino tinto crianza de Rioja, o roble Ribera, rosado Peñascal, blanco de Rueda y Aguas minerales.

Copa de cava, café y licor.

**IVA 10% INCLUIDO.**

**HORA LÍMITE** para comienzo del banquete: almuerzo, 15,00 h. / cena, 21,30 h.