

Menús de Gala Calamar



Menú Gala 1

Aperitivos

Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
Sopita de melón con Jamón de Pato
Salmón marinado al hinojo con guacamole
Brandada de bacalao con compota de pimientos piquillo
Croquetas de marisco
Langostino crujiente con salsa suave de curry y coco

Bodega Aperitivo

Vino Blanco Valdubón D.O. Rueda
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

MENÚ

Ensalada de brotes frescos con langostinos, salmón y bacalao ahumado aderezado con su vinagreta
Redondo de ternera con aroma de romero, espárragos trigueros y parmentier de patata trufada
Tarta de celebración
Cafés acompañados con dulzura

Bodega POR PERSONA

Vino Blanco Valdubón D.O. Rueda
Vino Tinto Orube crianza D.O. Rioja
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

57,00 €/persona

Menú Gala 2

Aperitivos

Chips de verduras con sal de cítricos
Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
Anchoas en aceite y puré de tomate
Dadito de foie mi-cuit con manzana y reducción de Oporto
Canapé de salmón ahumado y rúcula
Langostino con salsa Cocktail

Bodega Aperitivo

Vino Blanco Valdubón D.O. Rueda
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

MENÚ

Canelón XXL de carrillada de ternera con queso Idiazabal
Rodaballo con su sofrito de tomate y chips de cebolla tierna
Tarta de Celebración
Cafés acompañados con dulzura

Bodega POR PERSONA

Vino Blanco Valdubón D.O. Rueda
Vino Tinto Enate Crianza D.O Somontano
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

62,00 €/persona

Menú Gala 3

Aperitivos

Chips de verduras con sal de cítricos
Esqueixada de bacalao con puré de olivas negras
Jamón ibérico sobre pan de coca con tomate
Dados de salmón con coulis de frutos rojos
Tartar de atún con guacamole
Coca de setas salteadas con butifarra del perol
Gamba crujiente con salsa suave de curry y coco

Bodega Aperitivo

Vino Blanco Valdubón D.O. Rueda
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

MENÚ

Ensalada de Bogavante y verduritas con vinagreta de mostaza
Solomillo de vaca con su jugo y cremoso de patata trufada
Tarta de Celebración
Cafés acompañados con dulzura

Bodega POR PERSONA

Vino Blanco Vionta D.O. Rias Baixa
Vino Tinto Enate Crianza D.O Somontano
Cava Aria de Freixenet
Agua, Refrescos y Cerveza

70,00 €/persona