



## Menús de Gala

### Coctel de Bienvenida

#### **Mientras que los Invitados...**

Chips de Patatas Violeta  
Nuestras Aceitunas Fritas  
Chicharrones a nuestro Estilo

#### **Selección de Aperitivos Fríos**

Bombón de Foie sobre Pan de Especias  
Cucharita de Ensaladilla de Pulpo con Mahonesa de Pimentón  
Cucurucho de Tartar de Salmon con Mahonesa Cítrica  
Gazpacho de Mango con Tartar de Gambas y Pepino  
Tataki de Atún Rojo con Crema de Soja y Piñones  
Taco de Pollo Crujiente Marinado con Mahonesa de Kinchee

#### **Algo más Calentito**

Gyosas de Pollo  
Sartén de Langostinos al Ajillo Coreano  
Mini Fajita de Ternera al Estilo Mexicano  
Croquetas de Cola de Toro  
Mini Burger de Bacon y Cheedar  
Cascara de Huevo con Yema, Setas y Puré de Patatas Trufado  
Patitas de Bogavante Frito

\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.



### Opción I

**Y ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Nuestro Original Mini Mágnum de Foie  
Con Mermelada de Zanahoria & Vainilla con Cremoso de Cítricos

\*\*\*

Solomillo de Cerdo con Setas Salteadas, Albaricoque  
y Salsa de Mostaza con Miel

\*\*\*

Coulant de Chocolate, Arena de Brownie y Helado de Vainilla

**Todo esto Regado con...**

Marques de Irún (D.O Rueda)  
Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 62,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



## Opción II

**Y Ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Gaspacho de Mango, Tartar de Gambas  
Y Helado de Pepino

\*\*\*

Lubina con Pesto de Verduras de Temporada con  
Cremoso de Queso con Espárragos

\*\*\*

Tarta de Galleta de la Abuela con Natillas de Chocolate Blanco

**Todo esto Regado con...**

Marques de Irún (D.O Rueda)  
Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 62,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



### Opción III

**Y Ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Arroz Caldoso de Mariscos

\*\*\*

Presa Ibérica al Whiskey  
Con Patatas y Jamón Ibérico de Bellota D.O.

\*\*\*

Sopa de Chocolate Blanco con Cremoso de Limón  
Y Estofado de Fresas

**Todo esto Regado con...**  
Marques de Irún (D.O Rueda)  
Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 65,00€ IVA No incluido**

\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.





### Opción IV

**Y Ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Salmorejo con Regaña de Tomate Seco  
Mojama, Anchoas y Puntillas Fritas

\*\*\*

Pluma Ibérica con Patatas, Salsa de Sobrasada y Miel  
Con Ajetes Confitados

\*\*\*

Nuestro Original Tiramisú de Fresas

**Todo esto Regado con...**

Marques de Irún (D.O Rueda)  
Azpilicuenta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 65,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



### Opción V

**Y Ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

**Arroz Caldoso de Cola de Toro**

\*\*\*

**Merluza de Pincho con Fideos Tostados, Tallarines de Chocos  
& Mahonesa de Plancton**

\*\*\*

**Crema de Galletas Maria con Buñuelos de Chocolate Frito y Helado de Vainilla**

**Todo esto Regado con...**

**Marques de Irún (D.O Rueda)**

**Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)**

**Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café**

**Precio por Persona 68,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



## Opción VI

**Y ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Ensalada de Carabineros con Setas Templadas  
De Temporada

\*\*\*

Solomillo de Buey en su Jugo con Patatas Trufadas  
& Chutney de Calabaza

\*\*\*

Esfera de Chocolate con Su Sorpresa

**Todo esto Regado con...**

Marques de Irún (D.O Rueda)  
Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 84,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



## Opción VII

**Y Ya sentados en la Mesa...**

**Empezamos con...**

Ensalada de Bogavante con Helado de Mango y Vinagreta  
De Pistachos con Emulsión de Yuzu

\*\*\*

Solomillo de Buey con Terrina de Boletus a la Crema  
& Tallarines de Won ton Frito con Polvo de Jamón

\*\*\*

Esfera de Chocolate con Su Sorpresa

**Todo esto Regado con...**  
**Marques de Irún (D.O Rueda)**  
**Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)**

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

**Precio por Persona 104,00€ IVA No incluido**

**\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**





## Estaciones "Show Cooking"

### 1. Estación Japo 4€/persona

Mesa Caracterizada con Nuestro Sushi Men  
Selección de 3 Makis y 2 Niguiris por Invitado

### 2. Gazpachos y Salmorejos 3,50€/ Persona

Salmorejo Tradicional con Jamón y Huevo  
Gazpacho de Cereza  
Gazpacho de Mango y Tartar de Gamba  
Salmorejo de Aguacate

### 3. Freiduría la Raza 5€/persona

Cartuchito de Adobo Sevillano  
Tortillita de Camarones  
Buñuelos de Bacalao  
Cartucho de Pescaito Frito  
Coquetitas de La Raza

### 4. Estación de Guisos Caseros 4.5€/persona

Espinacas con sus Garbanzos  
Carrilada Estofada  
Fideua de Marisco  
Arroces la Raza

### 5. Estación de Ibéricos 3,50€/ Persona

Tabla de Morcón Ibérico  
Espejos de Caña de Lomo  
Chorizo Ibérico  
Taquitos de Salchichón

Precio de Pieza de Jamón Ibérico 400€ + IVA

Precio Cortador de Jamón 100€



**6. Buffet de Quesos Andaluces 4,50€/ Persona**

Buffet de quesos (6 referencias) con variedad de panes & sus Picos  
Acompañado de sus Mermeladas, Cabello de Ángel etc.

**7. Buffet de Postres 7,00€ / Persona**

**8. Barra de Cocteles para la Recepción 5,00€ / Persona**

1 Bartender para cada 100 pax

Mojito Vintage

Bloody Mary

Margarita Original

San Francisco

**9. Barra de Cervezas 3,00€ / Personas**

Heineken, Cruzcampo y Coronita

**10. Barra Libre**

Servicio de barra libre para un mínimo de 50 personas. El servicio de barra libre será contratado por el total de los comensales. Barra libre de 3 Horas:  
14 € + IVA por comensal.

\*Ampliación de 4€+IVA. Siempre por el total de comensales contratados.  
Durante la celebración de la Barra Libre, sólo se podrá ampliar una hora adicional sobre las contratadas inicialmente.

**Durante la barra libre podrá servirse:**

Mini Pastelería 2 € + IVA por comensal contratado.

Mini Sándwich 2 € + IVA por comensal contratado.

Mini Hamburguesas 2€+ IVA por comensal contratado.

\*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.