



Menú número 1

Cóctel de bienvenida

Daditos de tortilla de patata hecha en casa

Croquetas de boletos hechas en casa

Tempura de pimientos californianos de colores

Caprichos de chipirón en su tinta

Tosta de tartare de salmón fresco y ahumado

Chupito de salmorejo cordobés con su picadillo tradicional

Hojaldre de puerros con queso fresco y salsa holandesa gratinada

Solomillo de ternera a la brasa con patatas panadera y pimientos de Padrón

Postre hecho en casa elegir

Café

Bebidas:

Cerveza, vermouth, refrescos.

Vinos:

Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero) Rosado: Altrejo

(D.O. Ribera del Duero) Blanco: Anlivia (D. O. Rueda)





Menú número 2

Cóctel de bienvenida

Croquetas caseras de jamón ibérico

Canapés de tartare de salmón fresco y ahumado

Brocheta de chipirones y langostinos con pan en su jugo

Fritura de delicias de perdiz con polvo de maíz tostado

Bombones de foie e higo

Chupito de gazpacho de remolacha con queso parmesano

Tartare de tomate con ajoblanco malagueño y langostinos salteados

*Entecot de cebón a la parrilla de encina con
puré de patata al aceite de Baena y puré de castañas*

Postre hecho en casa a elegir

Café

Bebidas:

Cerveza, vermouth, refrescos.

Vinos:

*Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero) Rosado: Altrejo
(D.O. Ribera del Duero) Blanco: Analiovia (D. O. Rueda)*





Menú número 3

Cóctel de bienvenida

Daditos de bacalao Faroé rebozado

Brocheta de chistorra de Navarra con beicon

Cucharilla de ensaladilla rusa con crema de ventresca de atún

Croquetas de changurro de centollo hechas en casa

Canapés de queso moho azul de Radiquero con confitura de naranja amarga

Gazpacho de cerezas con desmigado de queso feta

*Ensalada de brotes tiernos con langostinos, vinagreta de arbequina y
daditos de tomate*

*Pluma de cerdo ibérico a la brasa con cremoso de almendras y
coliflor, zorongollo tibio y pesto al aceto balsámico*

Postre hecho en casa a elegir

Café

Bebidas:

Cerveza, vermouth, refrescos.

Vinos:

Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero) Rosado: Altrejo

(D.O. Ribera del Duero) Blanco: Analivia (D. O. Rueda)





Menu número 4

Cóctel de bienvenida

Tostada de pincho donostiarra

Pulpo con puré de patata al aceite de arbequina y pimentón de La Vera

Daditos de tortilla de patata hecha en nuestras cocinas

Tempura de verduras de la huerta (brócoli, coliflor, alcachofa)

Canapés de queso Radiquero con confitura de naranja amarga

Tosta de sobrasada menorquina con miel de roble

Bolitas de chipirones

Solomillitos de vieiras a la plancha con patatas al pimentón de la Vera

Cordero lechal asado con patatas panadera

Postre hecho en casa a elegir

Café

Bebidas:

Cerveza, vermouth, refrescos.

Vinos:

Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero) Rosado: Altrejo (D.O.

Ribera del Duero) Blanco: Analivia (D. O. Rueda)



Menú número 5

Cóctel de bienvenida

Daditos de bacalao Faroe rebozados

Bocaditos crujientes de quesos asturianos

Brocheta de cebolletas del Penedès en tempura

Mini rollitos crujientes de primavera

Daditos de tortilla de patata hecha en casa

Brocheta de chistorra con beicon

Salmorejo cordobés con su picadillo de jamón y huevo

Calabacines rellenos de carne, boletos y pistacho con vinagreta de maíces

*Delicias de rabo de toro con puré de patata al aceite de arbequina y
manzana asada*

Postre hecho en casa a elegir

Café

Bebidas:

Cerveza, vermouth, refrescos.

Vinos:

Tinto: Altrejo (D.O. Ribera del Duero) Rosado: Altrejo

(D.O. Ribera del Duero) Blanco: Analivia (D. O. Rueda)

Para los niños menores de 14 años si lo desean les confeccionamos un menú aparte, cuando se efectúe la contratación

La ornamentación de los salones y la terraza al ser un tema muy personal le facilitamos el contacto con personas de nuestra confianza que les facilitarán un presupuesto ajustado, de acuerdo con sus deseos

Disponemos de una decoración ambiental para la pradera que le facilitamos el contacto con la persona indicada

Después de la celebración les podemos facilitar una pequeña fiesta en la terraza del hotel o en la pradera cuyos precios son los siguientes:

Barra libre las cuatro primeras horas son 20 euros por persona mayor de 18 años que haya asistido a la comida o cena.

Para la música de discoteca móvil le ponemos en contacto con una persona de nuestra confianza

Rascafia enero 2018