

## **ALMUERZO O CENA SENTADA**

El menú sentado empieza con un aperitivo mientras que llegan los invitados, los aperitivos suelen ser canapés fríos y canapés calientes. Una vez estén todos los invitados sentados, se sirve la cena. A parte de los canapés citados en esta lista, puede consultar los que forman nuestro listado de cóctel.

### **Canapés fríos. (A elegir 3)**

- Jamón de Jabugo y picos de Jerez.
- Torta del Casar con cesto de panes.
- Melba toast con foie y cebolla caramelizada.
- Crostini de rucola, bresaola y parmesano.
- Pan negro con pasta de anchoas.
- Rollitos de espárragos con mahonesa.
- Rollitos de salmón con salsa tártara.
- Brochetas de langostino y espárrago verde con vinagreta de mostaza.
- Brocheta de tomate, mozzarella, oliva negra y albahaca.
- Brocheta de salmón con salsa Gravelax.
- Cucharita de porcelana rellena de anguila ahumada al Pedro Ximenez.
- Burratta trufada con linguace (pan plano italiano).
- Crepes de berros.
- Crepes de finas hierbas con queso y miel.
- Sushi variado.
- Tartare de atún.
- Crudite con dip de queso azul o houmous.

### **Canapés calientes. (A elegir 3)**

- Patatitas rellenas de queso de cabra gratinadas al horno.
- Rollitos de primavera con salsa de soja.
- Rollitos de pasas, ave y miel. (estilo marroquí)
- Palitos de lenguado empanados con salsa tártara.
- Brocheta de pollo japonesa con sésamo.
- Arancini di riso.
- Chupa-chups de codorniz.
- Chistorritas.
- Croquetas.
- Brochetas de pollo y puerro al curry.
- Bolitas de cordero con dip de yogurt.
- Espárragos verdes a la plancha.
- Palitos de lenguado con salsa de lima.

# Buenpaladar.com / ibaplus

## Primeros platos. (A elegir uno)

- Milhojas de tartare de salmón.
- Ensalada de langostinos y puerro con vinagreta francesa.
- Ensalada de judías verdes con gambas.
- Ensalada de foie con vinagreta de avellana tostada.
- Ensalada de pasta verde y blanca con aceite de trufa y verduritas al dente.
- Ensalada de bogavante.
- Ensalada de patata, trufa y parmesano.
- Ensalada de verduritas mini al grill con oliva virgen y reducción de balsámico.
- Ensalada de langostinos, pomelo rosa y aguacate con salsa blanca.
- Crema de hinojo con quenefas de lubina.
- Raviolis de ricotta y espinacas al aceite virgen y parmesano.
- Ravioli fresco de setas, calabaza, salmón, rucola... (al gusto puede ser primer plato o segundo)
- Salteado de verduritas templadas con foie.
- Crema de brócoli con chatka.
- Trío de salmón (tartare, marinado, fresco plancha).
- Quiche con su pequeña ensalada verde.
- Flores de calabacín rellenas de mozzarella fritas con salsa de tomate.
- Ensalada verde con flores frescas mini y tosta de queso de cabra caramelizado.
- Carpaccio de buey.
- Brick de setas con queso.
- Rollito de salmón con tartare de verduras.

## Segundos platos. (A elegir uno)

- Lomo de venado asado con salsa de oporto y estragón, manzanas caramelizadas y patatitas salteadas.
- Solomillo asado con salsa stroganoff y patatitas salteadas.
- Solomillo asado con colmenillas a la crema y arroz salvaje. \$
- Ragout de pularda con arroz salvaje.
- Ragout de cangrejos de río con salsa de carabineros y arroz
- Magret de pato con salsa de miel, sémola con pasas y espinacas con frutos secos.
- Lomos de lubina con salsa de hinojo y arroz salvaje. \$
- Carré de cordero con puré de patata y pisto.
- Solomillo ibérico con salsa de mostaza y arroz con pasas y piñones.
- Besugo al horno con patatas y cebolla (sólo para 8 personas). \$
- Gougeonettes de lenguado con salsa tártara y patatitas.
- Steak de atún con soja, habas tiernas y arroz. 0%
- Pularda rellena de foie con salsa de oporto y judías verdes al dente.
- Steak tartare con tostas de pan de miga y patatas paja.
- Presa ibérica con salsa de vino tinto y setas salteadas. 0%
- Codornices a la diable (salsa picante) y patatas maxim's.
- Solomillo bearnesa con gratín Dauphinois.

# *Buenpaladar.com / ibaplus*

## **Postres.** (A elegir uno)

- Ruso de castañas con frutos del bosque.
- Tocino de cielo.
- Tarta marroquí de queso crujiente con miel, naranjas y azahar.
- Tarta de chocolate crujiente Samantha de España.
- Tarta de queso y chocolate.
- Parfait de nueces con salsa de caramelo.
- Marquesa de chocolate con salsa de frambuesa.
- Bomba de chocolate caliente con helado de vainilla.
- Tarta tatin de manzana con crema agria.
- Carpaccio de frutas de temporada. **0%**
- Appel Crumbel.
- Tarta fina de manzana. **\$**
- Tiramisú.
- Crema de limón. **0%**
- Macarrons variados (café, chocolate, vainilla, pistacho y frambuesa)
- Trío de sorbetes (por ej. Mora, mandarina, almendra). **0%**
- Tarta saker (chocolate y fambruesa)
- Tarta Opera (chocolate y café)

## **Bebidas cena.**

- Vino blanco de Rueda Verdejo
- Vino tinto reserva Marqués de Riscal
- Cava.
- Cerveza.
- Refrescos.
- Zumos.
- Agua.

## **Bebida sobremesa.**

- Café y thé servidos con pastas.

## **Extras:**

- Licores. (melocotón, manzana, pacharan)
- Combinados alcohólicos.