

# MENÚ SALONES

## ENTRANTES (A ELEGIR UNO DE CADA)

- \***ENSALADILLA** de Gambas ó **ENSALADA** de ahumados y palmitos ó **ENSALADA** de espinacas y remolacha
- \*Paté de **CABRACHO** con mahonesa casera ó Paté de **queso payoyo** con mermelada de tomate ó **HUMUS** de berenjenas
- \*Surtido de **IBÉRICOS** (jamón, caña de lomo, salchichón, chorizo y queso) ó **GAMBAS** blancas cocidas
- \***CRUJIENTES** de queso y puerro con reducción de PX ó **CROQUETAS** de caña de lomo ó **CROQUETAS** vegetales con kimchi
- \*Tosta de jamón y foie en pan de **TORRIJA** con compota de manzana ó Tosta con **BOQUERÓN** en vinagre sobre tartar de verduras

## ENTRE PLATOS

- \* Sorbete de mandarina al Grand Marnier

## PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO DE CARNE Ó UNO DE PESCADO IGUAL PARA TODOS, INFORMANDO EL NÚMERO DE COMENSALES CON ANTERIORIDAD AL EVENTO)

- \* Bacalao gratinado con ali oli, fondo de berenjenas y salsa de piquillo ó Milhoja de salmón a la crema de ahumados ó Arroz Marinero con pescado y marisco
- \* Carrillada ibérica con puré de boniato ó Solomillo de cerdo a la pimienta o al roquefort ó Pierna de cordero lechal en salsa de ajo y vinagre de Jerez (suplemento de 3€ por persona)

## POSTRE (A ELEGIR UNO)

- \* Tarta de **ZANAHORIA** con frosting de queso y coco ó Mascarpone con frambuesa y cookies de chocolate ó Tarta de Celebración
- Café Nespresso ó infusión**
- \*Cava ó Degustación de Vino de Naranja de Bod. El Gallardo (a elegir uno con anterioridad)

## BEBIDAS

### MESA DE VINOS: (BEBIDAS INCLUIDAS)

**Blanco de la Tierra:** Tierra Blanca, Bod. Páez Morilla

**Rioja:** Tierras de Murillo, Bod. San Esteban

**Vinos generosos:** Bod. González Byass

**Espumoso:** Cava Rigol Brut, Bod. Caves Rigol

**Agua, cerveza y refrescos**

---

**Precio por persona 39.50€ iva incluido**

Mínimo 20 comensales Duración aproximada dos horas de servicio

---

- La selección del menú se comunicará al menos 1 semana antes del evento, todos los comensales deberán tomar los mismos entrantes elegidos, las opciones del “plato principal” se quedará confirmada con una semana de antelación a elegir entre una opción de carne ó una de pescado igual para todos.
- Si hay algún comensal con alguna intolerancia alimentaria o es vegetariano se le hará un menú personalizado.
- Suplemento servicio de Tarta u otro alimento de otro establecimiento, 1,90€ por persona
- Ampliación Copa de Bienvenida 2€ por persona iva incluido, duración aproximada 30 minutos
- Ampliación de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 5€ por persona iva incluido
- La confirmación del número de comensales se hará con un mínimo de antelación de dos días, el fallo en el número de personas superior a 2 comensales ,avisado con antelación, llevará un incremento en la factura del 50% del coste de un menú.
- El uso del patio para celebración de aperitivo, cóctel o barra libre, tendrá un canon, y para actuación musical será necesaria información detallada de la misma con antelación.
- Se establecerá un tiempo de cortesía para la hora de entrada, que se informará al organizador del evento, si se excede tendrá un suplemento.
- Las consumiciones en barra no están incluidas en éste menú.
- No está permitida la entrada de alimentos sin autorización de Bellebrum S.L., si es solicitada será necesario mostrar factura que justifique la elaboración y registro sanitario.

# Bebidas de la Casa **Incluidas**

## BLANCO

Tierra Blanca seco  
Tierra Blanca semidulce  
Bod. Paez Morilla

## TINTO

D.O.Rioja: Tierras de Murillo  
Uva Tempranillo  
Bod. San Esteban

## ROSADO

Lambrusco dell'Emilia  
Rosato frizzante  
Bod. Fiorello

## VINOS GENEROSOS

Bod. González Byass (**Fino** Tío Pepe, Oloroso Alfonso, Solera 1847 dulce)  
Bod. Sanatorio (**Moscatel** Gloria)  
Bod. José Estévez (**Manzanilla** La Guita)  
Bod. Willams & Humbert (**Cream** Canasta)

## ESPUMOSOS

D.O.Cava: Rigol  
Caves Rigol-Freixenet  
Cervezas Mahou, refrescos y agua mineral

# OPCIÓN 1

Ampliación de 1 € por persona

## BLANCO

D.O.Rueda: Fray Germán  
100% Verdejo  
Bod. Fray Germán-Grupo Freixenet

D.O. Extremadura: Dulce Eva  
100% Eva de los Santos

## TINTO

D.O. Rioja: Beronia crianza  
Tempranillo 88% - Garnacha 10% - Mazuelo 2%  
Bod. Beronia-Grupo González Byass

D.O. Ribera del Duero: Celeste crianza  
Uva Tempranillo  
Bod. Torres

# OPCIÓN 2

Ampliación de 2.50 € por persona

## BLANCO

D.O.Rueda: Pazo das Bruxas  
100% Albariño  
Bod. Torres

## TINTO

D.O. Rioja: Hacienda de Valvares crianza  
100% Tempranillo  
Bod. Altanza

D.O.Rioja: Beronia reserva  
Tempranillo 95% - Graciano 4% - Mazuelo 1%  
Bod. Beronia-Grupo González Byass

D.O. Ribera del Duero: Raíz de Guzmán roble  
100% Tempranillo  
Bod. Raíz de Guzmán