

# 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 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 verduritas

## ENTRE PLATOS

- \* Sorbete de mandarina al Grand Marnier

## PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR ENTRE UNO DE CARNE Ó UNO DE PESCADO IGUAL PARA TODOS, INFORMANDO EL NÚMERO DE COMENSALES CON ANTERIORIDAD AL EVENTO , por ejemplo dar a elegir entre bacalao ó carrillada)

- \* 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 duración del servicio del Menú Salones es de dos horas aproximadamente, tras el brindis dispondrán de media hora para estancia en el salón, pasado el tiempo de cortesía para continuar les ofrecemos servicio de copas durante 1 hora de estancia, con servicio de camarero 22€ hora, música ambiental y copas a 5€ la copa de combinado normal (Beefeater, Barceló, White Label ...) ó licor sin alcohol, refrescos, cerveza ó vino a 2,5€ la copa.
- 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, por ejemplo dar a elegir entre Bacalao ó Carrillada.
- 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, 2€ 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

Ó

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

Ó

D.O. Ribera del Duero: Celeste Roble  
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

Ó

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

Ó

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