



Estimado amigo/a:

Les presento una selección de menús que hemos confeccionado un grupo de profesionales que trabajamos día tras día con todo el cariño y esmero para que cualquier tipo de evento sea del disfrute de nuestros clientes.

Estos menús parten de la base con la que trabajamos normalmente, pero no significa que no se puedan modificar a su gusto y semejanza hasta confeccionar el que le sea de mayor agrado y satisfacción.

Sabiendo lo que significa para nuestros clientes y para nosotros quedar bien ante cualquier celebración, solo cabe decir que nos tienen a su entera disposición para cualquier tipo de duda o aclaración.

Esperando que los menús sean de su agrado, no dude en ponerse en contacto con nosotros, que estaremos encantados de atenderles personalmente.

GRACIAS.

Atentamente: Javier Almansa.



MENÚ Nº 0

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Tostas de Pan de Pueblo con Aceite y Jamón Ibérico
Revuelto de Trigueros, Jamón y Habitas
Croquetitas Caseras

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Ibérico con salsa de Almendras con su guarnición de Patatitas Panaderas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlúcar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

34€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 1

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón
Croquetitas Caseras del Puchero
Revuelto de Trigueros, Jamón y Habitas
Lascas de Berenjena Rebozadas con Salmorejo y Bacalao Ahumado

PLATO PRINCIPAL

Carrillada Ibérica a la Andaluza con Piñones y Almendras
O
Solomillo Ibérico en salsa de Almendras
O
Lomo de Pez Espada con sus Ajitos y Vino Blanco de la Tierra

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

36€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 2

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Escalopines de Rosada con suave de Alioli
Timbal de Pimientos Asados Con Chanquetitos y Huevos

PRIMER PLATO

Lascas de Berenjenas Rebozadas con Salmorejo y Bacalao Ahumado

SEGUNDO PLATO

Delicias de Ibérico a la Pimienta Rosa
O
Lomo de Bacalao en Salsa Verde con sus gambitas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

43€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 2-A

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Escalopines de Rosada con suave de Alioli
Timbal de Pimientos con Chanquetitos y Huevos
Bacalao Dorado con sus Patatitas Paja
Croquetitas Caseras

PLATO PRINCIPAL

Delicias de Ibérico a la Pimienta Rosa
O
Lomo de Bacalao en Salsa Verde con sus Gambitas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

43€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 3 A

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Revuelto de Tierra y Mar
Ensalada de Salmón y Endivias al Cabrales
Pimiento del Piquillo Rellenos de Marisco
Carpaccio de Ternera con Idiazabal y Piñones

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ibérico a la Mostaza Dijón
O
Suprema de Bacalao a la Marinera con sus Almejas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlúcar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

45€/Comensal
(IVA ICLUIDO)



MENÚ Nº 3

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Revuelto de Tierra y Mar
Bartolitos de Mero

PRIMER PLATO

Crema de Salmorejo con Aceite de Oliva y Jamón Ibérico

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ibérico a la Mostaza Dijón
O
Suprema de Bacalao a la Marinera con sus Almejas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlúcar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

45€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ Nº 4

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

*Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Almejas Finas de Carril a la Marinera
Revuelto de Bacalao Dorado*

PRIMER PLATO

Pimentada de la Huerta con Bonito del Norte

SEGUNDO PLATO

*Medallones de Solomillo de Ternera sobre salsa de Oporto y Foie
O
Lomo de Lubina con Ajitos y Vinagre de Jerez*

POSTRE

*Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café*

BODEGA

*Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral*

50€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 4 A

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Mousse de Hígado de Oca con mermelada de Frambuesa
Ensalada de Salmón y Endivias con Queso de Cabrales
Timbal de Patatitas y Prueba de Matanza Ibérica
Almejas de Carril a la Marinera

PLATO PRINCIPAL

Medallones de Solomillo de Ternera sobre salsa de Oporto y Foie
O
Lomo de Lubina con ajitos y Vinagre de Jerez

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

50€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ Nº 5

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

*Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Timbal de Patatitas y Bacalao Dorado
Bartolitos de Mero*

PRIMER PLATO

Cóctel de Marisco sobre canoa de Melón

SEGUNDO PLATO

*Solomillo de Buey Gallego sobre reducción de P.X.
O
Merluza a la Marinera con sus Gambitas y Almejas*

POSTRE

*Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café*

BODEGA

*Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral*

55€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 5 A

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Timbal de Patatitas y Bacalao Dorado
Bartolitos de Mero Rebozado
Langostinos de Trasmallo
Mousse de Hígado de Oca con Mermelada de Frambuesa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Buey Gallego con reducción de P.X.
O
Merluza a la Marinera con sus Gambitas y Almejas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

55€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ Nº 6

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

*Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Almejas de Carril a la Marinera
Fritura Sevillana*

PRIMER PLATO

Lomo de Lubina a la Naranja con sus Patatitas Panederas

SEGUNDO PLATO

*Brazuelito de Cordero asado en su jugo con sus
Patatitas Panederas*

POSTRE

*Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café*

BODEGA

*Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Reserva
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral*

60€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ Nº 6 A

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Timbal de Patatitas y Prueba de Matanza Ibérica
Cogollitos de Tudela con Anchoas del Cantábrico
Langostinos de Trasmayo
Almejas de Carril a la Marinera

PLATO PRINCIPAL

Brazuelito de Cordero Asado en su Jugo
O
Merluza de Pincho a la Marinera con sus Gambitas y Almejas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Reserva
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

60€/Comensal
(IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Patatitas Chips
Taquitos de Tortilla de Patatas
Croquetitas Caseras del Puchero

PLATO PRINCIPAL

Escalopines de Pollo con sus Patatitas Fritas

POSTRE

Tarta sabor a elegir o Taza de Helado Disney

BODEGA

Refrescos
Agua Mineral

24€/Comensal
(IVA INCLUIDO)