



Cóctel aperitivo Incluido en todos los menús

Nuestra Chacinería

Virutas de Jamón
Cecina
Lomo
Quesos Variados

Delicias Frías

Caviar Rojo y Negro
Profiteroles de Paté
Anchoa con Tapenade
Queso Azul con Amapolas
Tartaleta de Bonito
Mini Vol-au-vent de Ahumados
Tartaleta de Perdiz
Tartaleta de Mousse de Salmón
Mousse de Aguacate con Gambas
Salmón con Membrillo

Delicias Calientes

Bacalao con Orejón
Langostinos con Bacon
Pularda, Queso y Piña
Ave con Calabacín
Croquetas de Jamón
Panisogre de Chorizo
Rabas Fritas del Norte
Tosta de Sobrasada con Huevo Frito de Codomiz
Tartaleta de Pera con Morcilla

Cucharitas de

Pulpo con Puré de Patata
Escalibada con Foie

Bebidas

Cava, Fino, Vino, Zumos, Refrescos, Cerveza



*Un comienzo mágico
el Cóctel...*

*Sabor y color
en tu día*



Menú 1

Cóctel Aperitivo

Crema de Espárragos Verdes, Virutas de Jamón Ibérico y
Aceite de Tartufo

Suprema de Perca al Horno con Salsa de Yogur Búlgaro a la
Menta, Verduritas Fritas y Patatitas Vapor

Sorbete De Mango

Carrilleras de Temera Glaseadas en su Jugo
con Salteado de Setas y Puré de Orejones

Tarta Sacher Bañada en Chocolate
con Crema Helada de Frambuesas

Mignardises

80,99 € / Pax+ I.V.A.

Menú 2

Cóctel Aperitivo

Crema Fría de Tomate y Sandía,
Daditos de Queso de Cabra y Aceite de Albahaca

Bacalao Asado con Piperrada,
Patatas Doradas al Perfume del Viñedo y Ajo Tierno

Sorbete de Menta

Magret de Pato Hembra con Peras al Tagonius,
Cocktail de Setas y Salsa de Grosellas Negras

Tríptico de Milhojas de Crema y Nata,
Tarta Sacher y Helado de Mandarina

Mignardises

91,65 € / Pax+ I.V.A.



Menú 3

Cóctel Aperitivo

Milhojas Caramelizadas de Manzana Verde Queso Bríe y Sobrasada sobre Tapenade de Anchoas y Vinagreta de Piquillos y Naranja

Lubina en Salsa de Puerros y Nueces con Flan de Verduras al Hinojo y Cebollitas Caramelizadas

Sorbete de Manzana Verde

Chuleta de Ternera a la Parrilla con Patatitas Diente de Ajo, Piquillos Verdes y Rojos Salteados

Tarta Saint – Honoré Cortejada Con Crema Helada de Café Capuchino

Mignardises

94,40 €/ Pax+ I.V.A.



Menú 4

Cóctel Aperitivo

Acostados sobre lecho Vegetal, Langostinos y Gambas cocidas a Las Dos Salsas

Hojaldre relleno de Setas y Vieiras con Puntas Verdes y Salsa de Marisco

Solomillo Ibérico Hojaldrado Relleno de Dátiles y Pistachos con Puré de Calabaza, Flan de Trufa y Salsa de Mostaza de Semillas

Espuma de Queso Idiazabal con Crema de Membrillo Cortejada de Crema Helada de Café Espresso

Mignardises

98,30/ Pax+ I.V.A.

Menú 5

Cóctel Aperitivo

Mezclum de Lechugas con Brandada de Bonito, Langostinos cocidos y Vinagreta de Hongos Confitados

Tajada de Merluza frita sobre Marea Negra con Taglettinis de Cefalópodo y Pastel de Arroz Blanco

Sorbete de Grosella Negra

Lomo de Buey Emparrillado con Mousse de Tubérculo Ibérico y Bastones de Champiñones

Panchineta de Almendras y Crema acompañada de Helado de Chocolate Blanco con Trocitos

Mignardises

100,99 €/ Pax+ I.V.A.

Menú 6

Cóctel Aperitivo

Pastel Templado de Hongos y Foie-Grass con Salsa de Piquillos y Galleta de Brick

Lomo de Dorada Confitada en Aceite de Ajetes con Piñones y Salsa Romesco Sobre Tosta de Parmesano y Albahaca

Sorbete de Piña

Medallón de Solomillo al Pedro Ximénez con flan de Trufa Negra y Fagot de Trigueros con Bacon

Tiramisú a Nuestro Estilo con Sorbete de Grosella Negra

Mignardises

107,30 €/ Pax+ I.V.A.

Menú 7

Cóctel Aperitivo

Ensalada de Pulpo con Manzanas Caramelizadas,
Lascas de Queso Manchego y Vinagreta de Arándanos Rojos

Rape Homeado al Aroma del Eneldo con Almejas y Cigalitas
Salteadas acompañado de Atadillos de Judías Verdes
y Zanahorias

Sorbete de Limón Verde

Paletilla de Lechal Asada Tradicional con Panaderas
y Pimientos Salteados

Milhojas de Crema y Nata con Frambuesas con Helado
de Baileys

Mignardises

116,35 €/ Pax+ I.V.A.

- No duden en solicitar menús especiales para personas vegetarianas, celiacas, diabéticas o con alguna alergia a cualquier tipo de alimento, así como nuestros menús infantiles.

Menú 8

Cóctel Aperitivo

Bogavante Cocido sobre Lecho de Lechuguitas Frescas,
Vinagreta Balsámica y Mahonesa de su Propio Coral

Filete de Rodaballo Gratinado con Muselina de Vieiras,
Perlas de Calabacín y Angulas de Monte

Sorbete de Mandarina

Toumedó de Solomillo al Hojaldre con Lascas de Foie,
Reducción de Oporto y Pimientos Salteados

Marrón Glacé al Ron Añejo Cortejado con
Crema Helada de Coco

Mignardises

135,85 €/ Pax+ I.V.A.

Bodega

Incluida en todos los menús
Agua Mineral

Vino blanco a elegir entre:

Tierra Buena D.O. Rueda
Cantosán D.O. Rueda

Vino tinto a elegir entre:

Tagonius Tempranillo Crianza D.O. Madrid
Viña del Val D.O. Ribera del Duero
Yllera D.O. Ribera del Duero
Cuvi D.O. Castilla La Mancha

Cava:

Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés

Café y selección de licores



Configura tu menú personal

Entrantes

Crema de Salmorejo con Huevo Cocido y Picadillo de Matanza	3,00 €
Mousse de Verduras y Changurro con Salsa de Cava y Uvas en Galleta de Brick	5,60 €
Milhojas Caramelizadas de Manzana Verde, Codorniz Escabechada y Foie, Reducción de Pedro Ximénez y Vinagreta de Pistachos	9,50 €
Crema de Ligera de Boletus-Edulis con Chorrito de Aceite de Trufa	5,00 €
Gran Mariscada Grupo Foxá: Una Nécora, Dos Cigalas, Cuatro Gambas y Seis Langostinos, Todo Cocido con Nuestras Salsas	37,00 €
Carpaccio de Langosta Cocida y Hongos Confitados a la Pimienta con Aroma de Trufa Blanca y Albahaca Fresca	38,00 €
Gran Parrillada del Grupo Foxá: Un Carabinero, Dos Cigalas, Cuatro Gambas y Seis Langostinos con su Toque de Mar	39,90 €
Gazpacho Ligero de Frambuesas con Pétalos de Rosa y Polvo de Maíz	3,00 €
En Medio Melón, Jamón Ibérico con sus Dados, Tomatitos Cereza, Polvo de Parmesano y Mahonesa de Miel y Mostaza	5,60 €
Crema de Melón con Filetes de Almendra Tostada y Virutas de Jamón	3,00 €
Ensalada de Tartar de Aguacate con Langostinos Cocidos y Salsa de Cebolleta Fresca	5,75 €
Ensalada de Lechugas con Salmón Ahumado, Espárragos Verdes, Cigalitas Fritas y Vinagreta de tomate con Frutos Secos	8,40 €
Crema de Cangrejo Real y Erizo de Mar con Gambas Salteadas	4,50 €
Escalibada en Corona de Jamón de Pato al Calvados sobre Pan Especiado	8,50 €
En Abanico con Vegetales, deliciosa Ventresca y Anchoa del Norte al Escabeche y Salazón	8,90 €

Pescados

Covina a la Cazuela con Salsa de Erizos, Fricassé de Verduras y Naturales	13,65 €
Merluza Rellena de Langostinos y Chipirones sobre espejo Barquereño con Fagot de Judías y Zanahorias	19,75 €
Pez de San Pedro Confitado con Puré de Manzana y Refrito de Tocineta Ibérica Con Olivas Verdes y Negras	24,40 €
Filetes de Lenguado con Meneûre de Huevas Rojas y Negras al Aroma de Demi-Glace Con Picada de Almendra, Puntas de Pericos e Inglesas	28,00 €
Lomo de Besugo Asado con la Tradicional Bilbaína de Piquillos y Risoladas	29,70 €

Sorbete

Sorbete de Fruta de la Pasión	3,50 €
Sorbete de Litchi	3,50 €
Sorbete de Violeta	3,50 €
Sorbete de Mora	3,50 €
Sorbete de Pera	3,50 €
Sorbete de Limón Azul	3,50 €
Sorbete de Frutas del Bosque	3,50 €

Carnes

Muslo de Pintada Relleno de Setas y Castañas con Salsa de Arándanos Rojos, Cebollitas Francesas y Espárragos Trigueros	15,20 €
Solomillo de Canguro Marcado con Salsa de Mojito, Frutitas del Bosque y Crema de Ciruelas Californianas	15,50 €
Lomo de Ciervo al Tagonius con Buñuelo de Manzana, Puré de Albaricoque y su Civet	16,50 €
Solomillo de Avestruz Marcado con Salsa de Mojito, Frutitas del Bosque y Crema de Ciruelas Californianas	18,50 €
Cochinillo Asado con su Crujiente sobre Panaderas y tres Pimientos	21,80 €

Postres

Pastel Ruso con Polvo de Azúcar y Almendra Cortejada con Crema Helada de Frambuesa y Mango	9,00 €
Semifrío de Frutos Rojos con Helado de Macadamia	9,50 €
Tarta de Dulce de Leche con Sorbete de Manzana Verde	9,50 €
Milhojas de Crema Catalana con Sorbete de Naranja Sanguina	9,50 €
Mousse de Tres Chocolates acompañado de Crema Helada Grand Manier	9,80 €

Cortador de Jamón

A partir de 80 personas, además del Aperitivo de Bienvenida ponemos a su disposición una degustación de Jamón Ibérico cortado al momento durante los 45 minutos que dura el Cocktail. Suplemento: 10,00 € / Pax + I.V.A.



Precios sin I.V.A. Se aplicará el I.V.A. vigente a la celebración del evento.



Atenciones y Condiciones