



Menus

G1

Ensalada Tricolor de Tomates Maduros,
Mozzarella Fresca y Aguacates

Lomos de Dorada al Horno
con Calabacines y Patatas Hervidas

Naranjas de Temporada Marinadas al Ron Añejo
con Azucar Moreno y Hierbabuena

G3

Ensalada de Escarola y Botes con Espárragos Verdes
Nueces, Manzana y una Vinagreta a la Mostaza

Arroz Caldoso con Tomate, Puntillitas y Langostinos,
con Guindilla, y semilla de Hinojos

Tarta Vienesa de Chocolate
con Mermelada de Frambuesas y Nata Montada

G5

Salmorejo Andaluz con Virutas de Jamón Serrano
Huevo Duro y Aceite de Oliva Extra

Salmón Ahumado con Ensaladita, Tostaditas, Mantequilla
Cebollita, Alcaparras y Salsa Greviche de Huevo Duro

Tartaletita de Manzana al horno con Caramelo

G7

Crema de Remolacha, Tomate y Manzanas
con Bolitas de Pera y Nata

Pez Espada a la Plancha con un Pisto Fino
y Daditos Fritos de Patata

Leche Frita sobre Puré de Manzanas
con Canela y Azucar Glas

G9

Crema de Almendras con Frutos Frescos y Secos

Lubina al Horno con Alcachofas
y un Risotto de Verduras

Tarta Tatin de Manzanas
con Caramelo y Nata Liquida

G11

Ceviche de Langostinos y Lima

Corvina Salvaje al Horno con Pastel de Calabacín y Patata
Juliana de Puerros y Tomatitos Confitados,

Tartaleta de Hojaldre con Pera sobre Membrillo
con Sorbete de Limon

G2

Ensalada de Tomates Maduros, Melva y Cebollita
Fresca, Aceite de Oliva Extra y Sal Maldon

Solomillo de Cerdo a la Reducción de Naranja
con Patatas Fritas y Ensaladita Verde

Tarta de Queso con Frutas del Bosque
sobre Coulis de Frambuesas

G4

Crema de Calabacines con Picatostes
Lonchitas finas de Manchego y Jamón Serrano

Beef Stroganoff en su salsa de Champiñones
con Linguini

Ensalada de Frutas Tropicales - Mango, Piña y Platano
en Jugo de Naranjas con Helado de Nata

G6

Pastel de Berenjenas, Tomate y Mozzarella
Albahaca, sobre una salsa ligera de Tomate

Lomo Bajo de Buey con Patatas Fritas
y Tomatitos Especiados

Tulipa de Vainilla con Helados de Fresa
y Chocolate Blanco

G8

Vol-au-Vent Relleno con una
Crema de Alcachofas Frescas y Setas

Roast Beef al Tomillo y Romero con Patatitas,
Calabacines y una Salsa Bearnesa

Fondant de Chocolate con Helado de Nata

G10

Vieiras a la Plancha y Almejas sobre un Puré de Alcachofas

Rabo de Toro deshuesado y en su jugo
en un Vol au Vent

Crepes Suzette con Salsa de Naranjas Reducida
al Grand Marnier y Azucar Glaseada

G12

Vol-au-Vent de Manzanas y Mango salteados
con Foie Fresco a la Plancha y una Salsa de Uvas

Solomillo de Buey con Manzana Asada, Pastel de Patata
Ciruelas Pasas y una Salsa a la Pimienta Verde

Crepes Soufflé con Crema de Castañas
Azucar Glaseada, y Nata Montada



Cocktails

Preguntas Frecuentes

- 1 Todos los cócteles incluyen las bebidas de la "Copa de Bienvenida".
- 2 Los vinos no están incluidos, y se presupuestan adicionalmente.
- 3 Todos los canapés son confeccionados con ingredientes frescos, in situ, inmediatamente antes de servirse
- 4 En el extraordinario caso de no-disposición de un ingrediente o canapé Gourmetica se reserva el derecho a su sustitución sin previo aviso
- 5 Garantizamos suficientes unidades de cada canapé para que todos los comensales tomen de todo.
- 6 Garantizamos un servicio excelente, con un ratio de al menos 1 camarero por cada 8 comensales

A1 Copa de Bienvenida

- 1 Agua Mineral sin gas y con gas 20 min
- 2 Refrescos de Limón
- 3 Coca Cola y Coca Cola Light
- 4 Cerveza Cruzcampo y Sin Alcohol
- 5 Copa de Manzanilla o Fino

A2 Coctel Andaluz 2

- 1 Aceitunas Gordales Alinadas 30 min
- 2 Almendras Tostadas con Sal Gorda
- 3 Patatas Fritas en Aceite de Oliva
- 4 Chips de Maiz con Guacamole
- 5 Chorizo Ibérico de Bellota, con Picos
- 6 Salchichón Ibérico de Bellota, con Picos
- 7 Tostaditas con Atún, Tomate, Cebollita y Mayonesa

A3 Coctel Andaluz 3

- 1,2,3 Aceitunas, Almendras, Patatas Fritas 45 min
- 4 Chips de Maiz con Guacamole
- 5 Salchichón Ibérico de Bellota, con Picos
- 6 Chorizo Ibérico de Bellota, con Picos
- 7 Tostaditas con Atún, Tomate, Cebollita y Mayonesa
- 8 Tostaditas de Salmorejo con Anchoas
- 9 Queso Manchego de Oveja Curado
- 10 Tortilla Española de Patatas

A4 Coctel Andaluz 4

- 1,2,3 Aceitunas, Almendras, Patatas Fritas 60 min
- 4 Chips de Maiz con Guacamole
- 5 Chorizo Ibérico de Bellota, con Picos
- 6 Queso Manchego de Oveja Curado, con Picos
- 7 Torta del Casar con Tostaditas
- 8 Tostaditas de Salmorejo con Anchoas
- 9 Tostaditas con Carne Mechada sobre Crema de Ajo
- 10 Tortilla Española de Patatas
- 11 Gazpacho (Verano) o Crema de Calabacines (Inv.)
- 12 Pimentitos Chicos Picantes, Rebozados
- 13 Croquetitas de Jamón Serrano
- 14 Sorbete de Mango y Cava

A5 Cóctel Degustación

- 1 Palitos de Zanahorias y Apio 90 min
- 2 Caña de Lomo Ibérica de Bellota
- 3 Chips de Maiz con Guacamole
- 4 Pinchito con Mozzarella, Aguacate y Tomate
- 5 Selección de Quesos con Panes, Frutos Secos y Mermelac
- 6 Tostaditas con Atún, Tomate, Cebollita y Mayonesa
- 7 Carpaccio de Pez Espada con Ensaladita
- 8 Bacalao Ahumado sobre Tostadita
- 10 Pimentitos Chicos Picantes, Rebozados
- 11 Salmón Ahumado sobre Rodajita Pepino
- 12 Croquetas de Setas y de Jamón
- 13 Cazuelita de Pisto con Huevo de Codorniz
- 14 Crema de Alcachofas con Picatostes
- 15 Daditos de Merluza Rebozados con Lima
- 16 Bistelitos Empanados de Lomo de Buey
- 17 Pinchitos de Fruta del Tiempo
- 18 Sorbete de Pera, Ginger Ale, Menta y Ralladura de Limon

A6 Coctel Almuerzo

- 1 Caña de Lomo de Cerdo Ibérico de Bellota 90 min
- 2 Chorizo Picante Ibérico Extra "Lazo"
- 3 Queso Curado de Oveja 100% Manchego
- 4 Cogollos con Maiz, Cebollita, Remolacha
- 5 Pimentitos Chicos Picantes, Rebozados
- 6 Hojaldritos de Crema de Alcachofas y Setas
- 7 Platito de Pisto con Huevo Frito de Codorniz
- 8 Bistelitos de Pollo Marinados
- 10 Arroz Caldoso con Pato y Ciruelas
- 11 Daditos de Solomillo de Ibérico con Pure de Patatas y Salsa de Naranjas
- 12 Sorbete de Mango y Sandía

A7 Coctel Cena

- 1 Crujiente de Mango con Crema de Queso 90 min
- 2 Pinchito de Mozzarella y Membrillo
- 3 Espárragos Verdes con Mousseline de Azafran
- 4 Tostaditas Integral con Salmorejo y Anchoas
- 5 Rodajitas de Pepino con Salmón Marinado y Eneldo
- 6 Tartar de Atun sobre Chip de Remolacha
- 7 Hojaldritos de Bechamel con Gambas
- 8 Daditos de Merluza Fresca Rebozados con Lima
- 10 Crema de Verduras Naturales con Parmesano en Taza
- 11 Arroz Caldoso con Tomate, Puntillitas y Langostinos
- 12 Sorbete de Pera con Ron y Hojitas de Menta

A8 Jamón + Cortador de Jamón

A9 Mesa de 15 Quesos

Mesa Iluminada, Atendida y Servida, con Selección de Panes y Tostaditas, Frutos Secos y Mermeladas.



Rioja

Tintos



Beronia

Rioja - Crianza
Tempranillo



Azpilicueta

Rioja - Crianza
Tempranillo



Viña Alberdi

Rioja - Crianza
Tempranillo



Muga

Rioja - Crianza
Tempranillo



Marqués Riscal

Rioja - Reserva



M de Murrieta

Rioja - Reserva



Viña Ardanza

Rioja - Reserva



Roda I

Rioja - Reserva

Ribera del Duero



Finca Resalso

Ribera del Duero
Cosecha



Prado Rey

Ribera del Duero
Crianza



Condado Haza

Ribera del Duero
Crianza



Protos Crianza

Ribera del Duero
Crianza

Castilla y León y Priorato



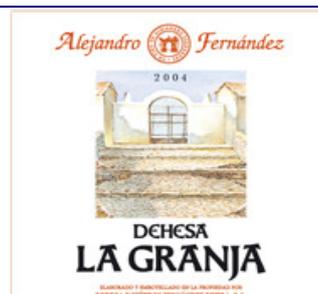
Mauro

Castilla y Leon
Vendimia Seleccionada



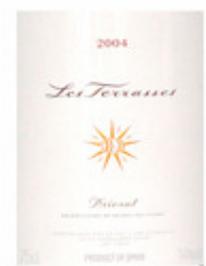
Abadia Retuerta

Castilla y Leon
Selección Especial



Dehesa La Granja

Castilla y Leon



Les Terrasses

Priorato - Alvaro Palacios
Crianza