



CELEBRACIONES FAMILIARES 2026



COCKTAILS

Cocktail N.1

Fríos:

Mini tоста de jamón con tumaca

Mini tоста de queso con membrillo

Brochetita de melón con jamón

Brocheta de Tomatito cherry con mozzarella

Empanada Gallega artesana

Tostita de foie con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez

Cucharita de salmón a la vinagreta de mango

&

Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:

Gazpacho Consomé

Crema de almendras

&

Calientes:

Croquetitas de cigalitas

Mini Quiche de beicon y cebolla

Rombos de brie empanado con mermelada de tomate

&

Bebidas:

Cerveza

Tinto de Rioja Cza. Vega

Blanco de Rueda Tierra Buena

Zumos

Refrescos Fino

Precio: 18,00€



Cocktail a elegir junto con el Menú

COCKTAILS

Cocktail N.2

Gran surtido de Ibéricos de bellota (jamón y lomo)

Pinchitos:

Tostita de foie con cebolla caramelizada

Brocheta de tomatito cherry con mozzarella

Cesta de taquitos de queso con rosquilla s de ajonjolí

Empanada Gallega artesana

Cucharita de salmón a la vinagreta de mango

Tartaleta de champiñones

Croquetitas de cigalitas

Buchones de mero

Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:

Gazpacho

Consomé Crema de almendras &

Bebidas:

Cerveza

Tinto de Rioja Vega Cza.

Blanco de Rueda Tierra Buena

Zumos

Refrescos

Precio: 24,00€

Cocktail a elegir junto con el Menú



MENÚ 1

Pastel de setas y gambas con salsa de piquillo

&

Solomillo de ibérico con salsa de cítricos y frutos secos

&

Pudding de queso con culis de frambuesa

Café e infusiones

Bodega de la casa

Vino blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Vino tinto crianza Rioja Vega

Agua mineral

Precio: 43,00 €



MENÚ 2

(A elegir tres entradas)

Lacón a la gallega con muselina de patata

Setas empanadas con salsa Ali- Oli

Croquetas de cigalitas

Chopitos a la andaluza

Cogollos de Tudela con bonito

Revuelto de morcilla con piñones

Buchones de mero

Chupito de caldo de la abuela

Ensalada de pimientos rojos asados

Jamón ibérico

&

Crema de nécoras con frutos del mar

&

Solomillo de ibérico de Jabugo a la mostaza con milhoja de patata y pimiento

&

Pudding de queso con culis de frambuesa

Café e infusiones

Bodega de la casa

Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Vino tinto Cza. Rioja Vega

Agua mineral

Precio: 54,00 €



MENÚ 3

_(a elegir tres entradas)

Lacón a la gallega con muselina de patata

Setas empanadas con salsa ALi- Oli

Croquetas de cigalitas

Chopitos a la andaluza

Cogollos de Tudela con bonito

Revuelto de morcilla con piñones

Buchones de mero

Chupito de caldo de la abuela

Ensalada de pimientos rojos asados

Jamón ibérico

&

Hojaldre de marisco gratinado al horno

&

Entrecot de buey a la parrilla con pastel de patata

&

Pastel de chocolate cremoso con culis de mango

Bodega de la casa

Vino blanco de Rueda

Vino tinto Crz. Rioja Vega

Agua mineral

Precio: 58,0 €



MENÚ 4

(a elegir tres entradas)

Lacón a la gallega con muselina de patata

Setas empanadas con salsa ALi- Oli

Croquetas de cigalitas

Chopitos a la andaluza

Cogollos de Tudela con bonito

Revuelto de morcilla con piñones

Buchones de mero

Chupito de caldo de la abuela

Ensalada de pimientos rojos asados

Jamón ibérico

&

Vieira rellena gratinada al horno

&

Medallón de solomillo con salsa de boletus, patata al gratén y
mix de setas de temporada

Ó

Merluza al pil pil de setas y ajetes

&

Hojaldre de manzana templado con culis de crema inglesa

Bodega de la casa

Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Vino tinto Crza. Rioja Vega

Agua mineral

Precio: 64,50 €



MENÚ 5

Tabla de ibéricos de Guijuelo

Gambones a la plancha

Almejas a la marinera

&

Lechazo al horno con patatas panadera

&

Nido de hojaldre con helado de marcarpone y toffee con
caramelo inglés

Café e infusiones

Bodega de la casa

Vino blanco de Rueda Palacio de Vivero

Vino tinto Crza. Rioja Vega

Agua mineral

Precio: 71,00 €



Los menús incluyen

Menaje necesario

Vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, adornos mesa y bodegones.

Apoyo organizativo durante todo el evento.

Cartelería informativa y de bienvenida al evento.

Servicio profesional de camareros

Decoración floral de mesas

(Servicios especiales consultar tarifas)

***LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA**



