

CENAS DE DICIEMBRE 2018

Del 1 al 8 de Diciembre

MENU ESPECIAL

Entrantes (incluye los dos por individual):

Ensalada templada de Langostinos y Gulitas al Orio
Bouquet de Espárragos blancos con Virutas de Jamón y Aceite Trufado

Segundo plato (a elegir por encargo anticipado):

Lubina al horno con Cebolla caramelizada y Tomate provenzal
Confit de Pato en cama de Arroz integral y Frutos rojos

Postre: Milhojas de Crema y Nata con Chocolate negro
Café o Infusión

Bodega: Vinos Blanco y Tinto D.O. Cariñena – Minerales

Precio: 30 € (IVA incluido)

MENU I

Milhojas de Salpicón de Marisco a la Vinagreta de Cava y Cigalitas
Lenguado relleno de Mousse de Gambas con salteado de Gulas al Orio
Paletilla de Ternasco D.O. Aragón asada con Patatas a lo Pobre

Postre Fussion
Café o Infusión

Ticket de consumición (primeras marcas)

Bodega: Vinos Blanco D.O. Cariñena y Tinto D.O. Rioja – Minerales – Cava Aragonés

Precio (incluido combinado): 45 € (IVA incluido)

MENU II

Cóctel Gourmet: Nido de Pasta y Manchones de Pato confitado con Helado de Foie
Brick crujiente relleno de Vieiras, Langostinos y cóctel de Verduritas
Solomillo de Ternera al Brandy con Patata gratinada y Piquillo

Postre Fussion
Café o Infusión

Ticket de consumición (primeras marcas)

Bodega: Vinos Blanco D.O. Cariñena y Tinto D.O. Rioja – Minerales – Cava Aragonés

Precio (incluido combinado): 50 € (IVA incluido)

Todos los menús incluyen servicio de DJ

CENAS DE DICIEMBRE 2018

LUNES A JUEVES

MENU ESPECIAL

Entrantes:

(incluye los dos por individual):

Ensalada templada de Langostinos y Gulitas al Orio
Bouquet de Espárragos blancos con Virutas de Jamón y Aceite Trufado

Segundo plato

(a elegir por encargo anticipado)

Lubina al horno con Cebolla caramelizada y Tomate provenzal
Confit de Pato en cama de Arroz integral y Frutos rojos

Postre

Milhojas de Crema y Nata con Chocolate negro

Café o Infusión

Bodega:

Vinos Blanco y Tinto D.O. Cariñena – Minerales

- *Servicio de DJ y baile hasta las 2 de la madrugada* -

Precio: 30 € (IVA incluido)

CENAS DE DICIEMBRE 2018

Viernes y Sábados

MENU I

Milhojas de Salpicón de Marisco a la Vinagreta de Cava y Cigalitas

Lenguado relleno de Mousse de Gambas con salteado de Gulas al Orio

Paletilla de Ternasco D.O. Aragón asada con Patatas a lo Pobre

Postre Fussion

Café o Infusión

Ticket de consumición (primeras marcas)

Bodega:

Vinos Blanco D.O. Cariñena y Tinto D.O. Rioja – Minerales – Cava Aragónés

Precio (incluido combinado): 45 € (IVA incluido)

MENU II

Cóctel Gourmet: Nido de Pasta y Manchones de Pato confitado con Helado de Foie

Brick crujiente relleno de Vieiras, Langostinos y cóctel de Verduritas

Solomillo de Ternera al Brandy con Patata gratinada y Piquillo

Postre Fussion

Café o Infusión

Ticket de consumición (primeras marcas)

Bodega:

Vinos Blanco D.O. Cariñena y Tinto D.O. Rioja – Minerales – Cava Aragónés

Precio (incluido combinado): 50 € (IVA incluido)

**De lunes a jueves disponen de un Menú Degustación a 30 € (IVA incluido)
con baile y DJ hasta las 2 de la madrugada**

COMIDA ESPECIAL DIA DE NAVIDAD

Martes 25 de Diciembre de 2018

Aperitivo: Cardo con salsa de Almendras

MENU

Primer plato (a elegir):

*Arroz marinero con Rape y Langostinos
Delicatesen Fussion “fríos y calientes”
Hojaldre de Setas y Trigueros con Langostinos*

Segundo plato (a elegir):

*Lenguado relleno de Ibéricos en Brick crujiente
Entrecott de Ternera con Piquillo y Patatas de Sartén
Paletilla de Ternasco asada con Patatas a lo Pobre
Huevos rotos con Jamón y Foie*

*Postre Especial: Tarta Massini con Helado de Turrón
Café o Infusión*

Bodega: Vinos – Minerales – Cava Aragónés

Precio: 40 euros (IVA incluido)

Menú Infantil: 20 euros (IVA incluido)

Incluye servicio de DJ hasta las 18 hs

CENA COTILLON NOCHEVIEJA 2018

Recepción con cóctel de Cava

Aperitivo:

***Piruletas de Foie bañadas en Chocolate Negro
Montaditos de Jamón en Pan de cristal con Tomate y Aceite del Bajo Aragón***

Entrante:

Bogavante deshuesado sobre selección Gourmet y Vinagreta de Cava

Pescado:

Centros de Rape a la marinera con Almejas y Carabinero

Carne:

Paletilla de Ternasco Asada a Baja Temperatura con Patatas Panadera

Postre:

***Coulant de Chocolate y Helado de Jijona
Café e Infusión***

BODEGA:

***Vinos Blanco D.O. Somontano y Tinto D.O. Rioja
Cava Aragonés - Aguas Minerales***

INCLUYE:

**Surtido de Turrónes Uvas de la suerte Bolsa de cotillón
Dos consumiciones
Fiesta especial hasta las 5 de la madrugada con DJ**

Precio: 115 € (IVA incluido)

Infantil: 50 € (IVA incluido)

Invitados a compartir mesa (después de las uvas):

50 € con dos ticket de consumición