

Menus

*Salones
micareva
2015*

Menú 1

Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico

Quesos manchegos (curado , semi y cabra)

Caña de lomo Ibérico

Croquetitas de jamón

Langostinos crujientes

Hojaldre de guacamole con salmón

Cucharita de salmorejo con virutas de jamón Ibérico

Cucharita de gulas al ajillo con gambas

1º Plato

Crema de melón con virutas de jamón ibérico y aceite de hierbabuena .

2º Plato

Rollitos de salmón rellenos de gambas con salsa de mariscos pimientos de piquillo y cebollita confitada.

Sorbete de limón

3º Plato

Mignon de solomillo de cebón con salsa de boletus y patatitas panaderas.

Postre

Tarta y Helado (A elegir)

Café , cava y licores , Vinos solaz blanco y tinto

Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 2

Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico
Caña de lomo Ibérico
Croquetitas de jamón
Langostinos crujientes
Saquito de bogavante
Hojaldre de guacamole con salmón
Cucharita de salmorejo con virutas de jamón Ibérico
Cucharita de gulas al ajillo con gambas

1º Plato

Ensalada de rulo de queso con aceite de miel y frutos secos

2º Plato

*Rollitos de lubina rellenos de gambas con salsa de marisco pimientos de piquillo y
cebollita confitada.*

Sorbete de Limón

3º Plato

Medallones de solomillo de cebón ibérico con salsa de boletus y lecho de panaderas.

Postre

Tarta y Helado (a Elegir)
Café , cava y licores , Vinos solaz blanco y tinto
Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 3

Gran Cocktail de Bienvenida

Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)
Jamón Ibérico
Caña de lomo Ibérico
Saquitos de brandada de bacalao
Saquitos de Brandada de bogavante
Croquetitas de jamón
Langostinos crujientes
Hojaldre de guacamole con salmón
Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico
Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado
Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras
Piruleta de gambas
Brocheta de langostino con Vieira

1º Plato

Mariscada

5 Langostinos , 8 Gambas 1 cigala y 1 Nécora

Sorbete de limón

2º Plato

Lomo de lubina con salsa de cava con hatillo de verduras tricolor

3º Plato

Lomitos de Presa ibérica con salsa de boletus patatitas confitadas
Y selección de setas variadas .

Postre

Tarta y Helado (A Elegir)
Café , cava y licores , Vinos solaz blanco y tinto
Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 4

Cocktail de Bienvenida

Selección de Quesos manchegos (curado , semi y cabra)

Jamón Ibérico

Caña de lomo Ibérico

Croquetitas de jamón

Langostinos crujientes

Hojaldre de guacamole con salmón

Cucharita de salmorejo con virutas de jamón Ibérico

Cucharita de gulas al ajillo con gambas

1º Plato

*Ensalada de Bogavante sobre cama de roble , con vinagreta de mariscos
huevas negras y zumo de arbequina.*

2º Plato

*Lomo de Dorada con salsa de chacolí ajitos tiernos
cebollita confitada y pimientos rojos .*

Sorbete de mango

3º Plato

*Solomillo Ibérico con foie y piñones con cama de panaderas y
reducción de PX.*

Postre

Tarta y Helado (A elegir)

Café , cava y licores

Vinos solaz blanco y tinto

Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 5

Gran Cocktail de Bienvenida

Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)
Jamón Ibérico
Caña de lomo Ibérico
Saquitos de brandada de bacalao
Saquitos de Brandada de bogavante
Croquetitas de jamón
Langostinos crujientes
Hojaldre de guacamole con salmón
Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico
Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado
Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras
Piruleta de gambas
Brocheta de langostino con Vieira

1º Plato

Ensalada de marisco con carabineros confitados vinagreta de naranja
Aceite de miel , piñones y huevas negras

2º Plato

Rodaballo al ajo mojo , pimientos de piquillo y cebollita confitada

Sorbete de Piña

3º Plato

Medallones de solomillo de ternera a la pimienta verde
sobre cama de panaderas .

Postre

Tarta y Helado (a elegir)
Café , cava y licores
Vinos solaz blanco y tinto
Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 6

Gran Cocktail de Bienvenida

Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)

Jamón Ibérico

Caña de lomo Ibérico

Saquitos de brandada de bacalao

Saquitos de Brandada de bogavante

Croquetitas de jamón

Langostinos crujientes

Hojaldre de guacamole con salmón

Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico

Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado

Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras

Piruleta de gambas

Brocheta de langostino con Vieira

1º Plato

*Ensalada de verduras fritas con bonito confitado y
aceite de pimientos asados*

2º Plato

Bacalao al horno con fritada manchega y aceite de perejil.

Sorbete de limón

3º Plato

Medallones de solomillo Ibérico con salsa

De boletus con patatitas confitadas .

Postre

Tarta y Helado (a elegir)

Café , cava y licores

Vinos solaz blanco y tinto

Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 7

Cocktail de Bienvenida

Jamón Ibérico

Quesos manchegos (curado , semi y cabra)

Caña de lomo Ibérico

Croquetitas de jamón

Langostinos crujientes

Hojaldre de guacamole con salmón

Cucharita de salmorejo con virutas de jamón Ibérico

Cucharita de gulas al ajillo con gambas

1º Plato

Gazpacho andaluz con guarnición y zumo de arbequina

2º Plato

Parrillada

2 Carabineros , 2 Gambones y 2 langostinos

Sorbete de limón

3º Plato

Pierna o paletilla de lechal asada al horno con patatas panaderas

Postre

Tarta y Helado (A elegir)

Café , cava y licores

Vinos solaz blanco y tinto

Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 8
Gran Cocktail de Bienvenida

Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)
Jamón Ibérico
Caña de lomo Ibérico
Saquitos de brandada de bacalao
Saquitos de Brandada de bogavante
Croquetitas de jamón
Langostinos crujientes
Hojaldre de guacamole con salmón
Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico
Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado
Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras
Piruleta de gambas
Brocheta de langostino con Vieira

1º Plato

*Ensalada de salmón con langostinos con salsa mostaza antigua y
bolitas de melón perfumada al vinagre de Módena.*

2º Plato

*Lomo de lubina con salsa de cítricos ajo confitado y
selección de verduritas salteadas.*

Sorbete de limón

3º Plato

*Lomitos de Presa ibérica con compota de manzana Patatitas a lo pobre y
reducción de Pedro Ximenez*

Postre

Tarta y Helado
Café , cava y licores

Vinos solaz blanco y tinto
Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Menú 9

Gran Cocktail de Bienvenida

*Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)
Jamón Ibérico
Caña de lomo Ibérico
Saquitos de brandada de bacalao
Saquitos de Brandada de bogavante
Croquetitas de jamón
Langostinos crujientes
Hojaldre de guacamole con salmón
Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico
Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado
Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras
Piruleta de gambas
Brocheta de langostino con Vieira*

1º Plato

*Plato de marisco
5 Langostinos tigre y 8 gambas con salsa mahonesa*

2º Plato

Merluza en salsa verde con almejas y gambas .

Sorbete de limón

3º Plato

Entrecot de ternera con patatitas panaderas y Pimiento verde

Postre

*Tarta y Helado (A Elegir)
Café , cava y licores , Vinos solaz blanco y tinto
Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....*

Menú 10

Gran Cocktail de Bienvenida

Degustación Quesos manchegos (curado , semi y cabra)

Jamón Ibérico

Caña de lomo Ibérico

Saquitos de brandada de bacalao

Saquitos de Brandada de bogavante

Croquetitas de jamón

Langostinos crujientes

Hojaldre de guacamole con salmón

Chupito de crema de melón con crujiente de jamón Ibérico

Cucharita de pulpo a la gallega con crema de patata y ajo confitado

Cubilete de pimientos asados con ventresca y aceitunas negras

Piruleta de gambas

Brocheta de langostino con Vieira

1º Plato

Ensalada de marisco con gambas , langostinos y gulas con vinagreta de miel , piñones y Huevas negras

2º Plato

Emperador a la riojana con pimientos rojos y patatitas torneadas.

Sorbete de Limón

3º Plato

Lomo de buey con selección de setas y tomatito asado.

Postre

Tarta y Helado (A Elegir)

Café , cava y licores , Vinos solaz blanco y tinto

Gaseosa , agua Mineral , cerveza, refrescos.....

Barra Libre 2 Horas 7,90 Euros por Persona
3 Horas 9,90 Euros por Persona
Hora adicional 4,50 Euros Por Persona

También disponemos de cortador de jamón para cocktail (consultar)

Fuente de chocolate con frutas variadas (consultar)

Recena con pulguitas variadas, tostas etc..... (consultar)

Carta de vinos (consultar)

Salones micareva Obsequia los novios con;

Degustación de menú para 6 Pax(siempre que la boda pase de 100 pax.)

Adornos Florales naturales en todas las mesas

Menús Impresos en mesa

Fotocoll con Foto de novios

Espada y muñeco tradicional

Sorbete a elegir .