



**Trinidad**

# **CELEBRACIONES FAMILIARES 2024**



# 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

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

**Precio: 16,00€**



# 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 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

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

**Precio: 22,00€**



# 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.

Vino tinto crianza Rioja Vega

Agua mineral

**Precio: 40,00€**



# 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: 49,0 €**



# 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: 53,50 €**



# 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: 59,00 €**



# 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: 67,00 €**





# 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**

