

MENÚ FIESTUKI DE VERANO

Viernes 13 de Julio de 2012
CENA EN EL JARDÍN DE LOS CÍTRICOS
FIESTA EN EL SALÓN CAMARA

Cócktail de aperitivos de bienvenida h : 9

Eclairs de varios sabores: de salmón, paté, queso, etc.
Cigarritos crujientes de morcilla y pistachos
Muslitos de codorniz con salsa de soja
Tartaleta de setas y chistorra
Tubitos de gazpacho andaluz
Bocaditos de merluza con ali-oli de limón
Cucharita de crema de queso con avellana caramelizada
Vol-au-vent de mariscos con salsa rosa
Cucharita de Tartar de salmón fresco y ahumado
Banderillas de La Sirena

ENTRADAS

Jamón ibérico de bellota
Tostas de pan con ali-oli y tomate natural rallado
Terrina de foie-grás con compota de manzana y chutney de plátanos
Vieiras laminadas al cardamomo con berberechos y mermelada de limón
Quesos: de cabra tierno, curado y viejo, Gouda tierno, de cabra al romero y queso brie
Quisquillas hervidas de la Bahía de Santa Pola

PRIMERO

Bacalao en hojaldre sobre crema de piquillos y ratatouille de verduras

SEGUNDO

Solomillo de ternera a la cazadora con manzana y taten de patata

POSTRE

Copita de helado de café con chocolate caliente y avellanas caramelizadas

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

Cerveza, refrescos y agua mineral
Vino blanco Larrua D. O. Rueda
Vino tinto crianza Glorioso D. O. Rioja
Barra libre incluida
Precio especial por comensal : 50,00 €