



Cocktail de Bienvenida

en Jardín / Salón Social (según temporada o climatología)

Aceitunas, Patatas Chips y Frutos Secos

Lascas de Jamón de bodega con Colines de Pan de Aceite de Oliva

Cucharitas:

Tartar de Salmón ahumado al Cilantro

Queso de Cabra con Membrillo y confitura de Arándanos

Brochetas:

Avellanas de Melón y Jamón d Pato al Oporto

Cubitos de Piña y Langostino con vinagreta de Miel

Sorbitos:

Gazpacho balsámico de Sandía

Liculado de Tirabeques con bastoncito de Idiazabal

Briks:

Morcilla y Manzana Reineta

Panceta ahumada y Queso Brie

Gajos de Mandarina con aceite Alberquina y escamas de Sal

Bebidas:

Aguas Minerales

Vinos jóvenes D.O. Somontano

Cervezas

Refrescos

Copa de Cava



Carta de Aperitivos de Bienvenida

Barra Libre: (en Salón ó Jardín según temporada) 5,10 €

Vinos Jóvenes D.O. Somontano, Vinos generosos, Cervezas, Refrescos, Martini y Cava

Aperitivos Fríos:

Cucharitas:

de Foie de Pato con polvo de Quicos	1,00 €
de Crema de Aguacate con Gamba y Salsa Tártara	1,00 €
de Tartar de Fuet con aceite de Cebollino	1,00 €
de Fondo de Patata y Gulas a la Bilbaína	1,00 €
de Tomate confitado Rúcula y Mozzarella de Búfala	1,00 €
de Boquerón al Ajillo con Aceitunas Negras	1,10 €
de Pulpo "a Feira" con Crema de Cachelos	1,10 €
de Muselina de Oca y Jamón de Pato con Escamas de Manzana	1,20 €
de Anchoas con Queso Fresco y Tomatitos al Orégano	1,40 €
de Mejillón de Roca con Romesco Suave	1,50 €

Brochetas Frías:

de Jamón de Teruel con Queso Curado y Membrillo	1,00 €
de Cebollitas Maceradas con Vinagre de Módena y Anchoas	1,00 €
de Mango con Gambas Aromado al Eneldo	1,00 €
de Piña Natural y Salmón Ahumado	1,00 €
de Longaniza de Berdún y Queso Tronchón	1,20 €
de Bacalao ahumado y Naranja Sanguina	1,50 €

Carpaccios:

de Rape con Manzana Asada y Jugo de Cítricos	1,40 €
de Solomillo de Buey con Ralladura de Queso Idiazabal	1,40 €
de Magret de Pato y Mousselina de Boletus	1,40 €
de Bacalao Marinado con Crema de Pimientos Verdes	1,40 €

Aceitunas, Patatas Chips y Almendras 1,90 €

Jamón de Teruel cortado con picos 3,00 €

Briks (de Morcilla con Piñones, de Chistorra con Pimiento Verde, 1,10 € de Cremoso de Puerros y Cigalitas, de Camembert con Gambas, (unidad) de Queso Fresco y Salmón, de Colines de Jamón de Teruel, de Panceta ahumada y Queso Brie, Manitas de Gorrin y Ceps)
--

Canapés (de Mousse de Gambas, de Salmón Ahumado, de Roquefort con Nueces y de Mousse de Hígado de Pato) 3,20 €

Sorbitos Fríos (de Gazpacho Andaluz, de Gazpacho de Sandia al Balsámico, 1,00 €
de Crema de Puerros y Patata, de Jugo de Melón con Crujiente de Jamón, (unidad)
(* de Bloody Mery con Albahaca y de Mojito con Hierba Buena)
(* Con alcohol

IVA incluido



Aperitivos Calientes:

Brochetas Variadas:

<i>de Calamarcitos y Pimiento de Padrón</i>	1,10 €
<i>de Rape con Gambas y Pimentón de la Vera</i>	1,10 €
<i>de Pollo Agridulce con Limón</i>	1,10 €
<i>de Solomillo de Ibérico y Ciruelas al Curry</i>	1,20 €
<i>de Longaniza y Chorizo de Graus con Queso de Radiquero</i>	1,30 €
<i>Chupa Chus crujiente de Vieira Provenzal</i>	2,40 €
<i>Piruleta de Langostino en Crocanti de Almendra</i>	2,40 €

Fritos Variados (<i>Calamares a la Gaditana, Bola de Bacalao Ajoarriero y Croquetas de Jamón</i>)	2,90 €
--	--------

Tostadas:

<i>de Queso Brie con Mermelada de Tomate</i>	1,00 €
<i>de Sobrasada y Huevo de Codorniz</i>	1,00 €
<i>de Brandada de Cigalitas y Queso Parmesano</i>	1,00 €
<i>de Escalibada con Anchoas y Aceite Alberquina</i>	1,10 €
<i>de Muselina de Foie de Oca con Confitura de Arándanos</i>	1,20 €

Arroces:

<i>Arroz Caldoso a la Marinera</i>	1,00 €
<i>Fideua de Pescados y Mariscos</i>	1,00 €
<i>Risotto de Boletus y Foie de Pato</i>	1,00 €
<i>Arroz Negro con Chopitos</i>	1,10 €

Cazuelitas:

<i>de Mejillones al vapor con Txakolí</i>	1,00 €
<i>de Migas con Uva Negra</i>	1,10 €
<i>de Gambas al Ajillo</i>	1,60 €
<i>de Berberechos al Pil-Pil Ligero</i>	1,90 €
<i>de Almejas a la Marinera</i>	2,40 €
<i>de Gulas a la Bilbaína</i>	2,40 €

Tartaletas Calientes (<i>de Queso de Cabra con Bacón, de Trigueros con Ahumados Glaseados al Cava, de Brandada de Bacalao</i>)	2,00 € (unidad)
---	--------------------

Sorbitos Calientes (<i>de Crema de Nécoras, de Crema de Ceps y Almendras, y de Crema de Calabaza con Queso Brie</i>)	1,00 €
---	--------

Estaciones:

Consultar

<i>de Queso Aragón (Radiquero, Tronchón, Pata mulo, Flor de Aspe y O'xortical)</i>
<i>de Ibéricos (Jamón, Chorizo, Lomo, Salchichón y Morcón)</i>
<i>de Arroces (Selección de Nuestra Arrocería)</i>
<i>de Sushi y Maki</i>
<i>de Marisco</i>

IVA incluido