



MENÚ N° 1

Cóctel de Bienvenida

*Maraña de lechugas con vieira, langostino y maíz tostado
con vinagreta de aceitunas negras*

Terrina de setas y foie de pato con salsa de ceps y crujiente de usones

Pechuga de pintada rellena en salsa agridulce de naranja

Tarta de Mouse de frambuesa con chantilly de vainilla

Precio por persona: 78,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 2

Cóctel de Bienvenida

Crema de boletus con aceite de almendras y tartar de setas

Rulo de lubina en salsa ligera de puerros con queso y membrillo

Sorbete de frambuesa con sirope de menta

*Magret de pato hecho en sartén
con crema de grosellas y puré de zanahorias*

Tarta Mozart con helado de naranja y crema de melocotón

Precio por persona: 79,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 3

Cóctel de Bienvenida

Crema de calabaza con ralladura de queso Idiazabal ahumado

Lomos de dorada en crema suave de mejillones de roca

Sorbete de limón al cava

Trenza de solomillo de ibérico en jugo de higos macerados al moscatel

Milhojas de nata con galleta de almendra y helado de coco

Precio por persona: 79,00 €

IVA incluido



MENÚ N° 4

Cóctel de Bienvenida

Especialidades “Rapitán”:

*Selección ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón),
queso curado, canapés de salmón ahumado, terrina de cabracho y gambas,
ensalada de espárragos en nido de salsa rosa tártara, tosta de foie de pato con vinagreta de cava*

*Gratinado de Vieira con ensalada de tomatitos y queso fresco
al vinagre de Módena*

*Cochinillo asado con jarabe de manzana reineta
y milhojas de patata y cebolla confitada*

*Milhojas de crema tostada con coulis de frambuesas
y esencia de vainilla*

Precio por persona: 80,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 5

Cóctel de Bienvenida

Delicias “El Parque:

*Selección se ahumados (jamón de Praga, salmón ahumado, bacalao ahumado, magret de
pato), carpaccio de rape marinado, ensalada de queso fresco y pimientos asados, tostada
espárragos trigueros con gambas al Txacoli*

Milhojas de espuma de bacalao sobre crema de Marmitako

Escalopines de solomillo de ternera con salsa de foie con piñones

Pastel grosín con biscuit de plátanos y crema de coco

Precio por persona: 82,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 6

Crema de puerros y patata con crujiente de yuca

*Lomitos de lenguado relleno de vieiras con crema de naranja
y risoto de cigalitas al curry*

Sorbete de limón al Kirsch con frutas del bosque

*Carré de ternasco de Aragón asado con milhojas de patatas
y pimientos asados*

Pastel Estocolmo con helado de albahaca y tulipa de almendras

Precio por persona: 82,00 €

IVA incluido



MENÚ N° 7

Abanico de langostinos con ensalada de manzana reineta y jamón Ibérico a la vinagreta de frutos secos

Medallones de rape en salsa de limón con pistachos y pipas de calabaza

Sorbete de piña y mango al cava

Faisán al horno con menestra de pimientos asados y vinagreta de nueces

Tarta Zuriza con helado de tomillo y queso fresco con arándanos

Precio por persona: 83,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 8

Cóctel de Bienvenida

Hojaldre templado de hongos y gambas glaseado al cava sobre crema de carabineros

Lomos de rodaballo asado sobre tosta de escalibada a la vinagreta de aceitunas negras

Media paletilla de ternasco asada a la Aragonesa con patatas a lo pobre

Mini Jaqués y Condes con sopa de frutos rojos

Precio por persona: 85,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 9

Medio Bogavante con ensalada de melón y jamón de teruel con vinagreta de mango

Merluza rellena de mousse de changurro glaseado con crema de cava y cangrejos de río

Sorbete de mandarina al Grand Marniere

Medallón de solomillo de ternera sobre milhojas de verduritas y jugo reducido de ceps

Tarta Acherito con tulipa de chocolate y helado de menta

Precio por persona: 85,00 €

IVA incluido



MENÚ N° 10

*Ensalada de Bogavante y salmón ahumado
a la vinagreta balsámica de tomate*

Crema suave de espárragos trigueros con tosta de olivas

*Pierna de corderito lechal asada a la miel
sobre salteado de setas y cebollitas parrilla*

Tarta Ópera con helado de moka y crema de toffe

Precio por persona: 88,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 11

Cóctel de Bienvenida

Lasaña de berenjena y mousseline de oca con queso suave de cabra

Bacalao sobre sus callos con jugo de chilindrón y pilpil negro

*Solomillo de ternera fileteado al Oporto
con trufas y avellanas de hortalizas en nido*

Pastel rosa negra con sorbete de moras al Marrasquino

Precio por persona: 90,00 €

IVA incluido

MENÚ N° 12

*Medio Bogavante con ensalada de melón y jamón de teruel
con vinagreta de mango*

Besugo asado a la espalda con salteado de ajetes y gambas

Sorbete de manzana verde a la sidra con teja de regaliz

*Medallones de solomillo de ciervo
sobre hojaldre de tomate confitado flambeado al vino viejo*

Pastel Armonía de chocolates con helado de fresas del bosque

Precio por persona: 92,00 €

IVA incluido



Todos los menús llevan incluidas las siguientes bebidas de nuestra bodega:

Aguas Minerales

Vinos jóvenes D.O. Somontano “Viñas del Vero”

Cava Segura Viudas Brut Aria

Café Moka

Copa de Licor

<i>Suplemento Vino Crianza D.O. Somontano Viñas del Vero</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Suplemento Vino Monovarietal (Cavernet-Sauvignon/ Merlot) D.O. Somontano</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Barra Libre en baile (2 horas)</i>	<i>11,00 €</i>

IVA incluido