

**MENÙS DE EMPRESAS CON APERITIVO DE PIE**  
**AÑO 2019**

**APERITIVO DE BIENVENIDA**

**APERITIVOS FRÌOS**

- *Canapè de anchoas con alcaparras*
  - *Canapè de atùn con tomate y huevo*
    - *Canapè de patè con yema*
  - *Canapè de queso fresco y cebollino*
  - *Canapè de salmòn ahumado con pepinillo*
    - *Chips de verduras con sal de jamòn*
  - *Zorongollo extremeño con cebolla marinada y huevas de trucha*
    - *Blini de poke hawaiano con emulsión de coco y yuzu*
  - *Jardìn de cruditès con salsa de yogur, salsa mexicana y salsa roquefort*
  - *Milhoja de boquerones, torta del Casar, cebolla roja y coulis de perejil*
    - *Gelèe de frutas con queso azul y pan de pipas de girasol*
- 
- *Ibèricos de bellota*  
*Quesos extremeños*

**APERITIVOS CALIENTES**

- *Croquetitas de perdiz con salsa de tomate*
  - *Arroz del señorito*
- *Hojaldre de cangrejo de rìo con salsa americana*
- *Pops de patatera con confitura de calabaza*
  - *Crujiente de langostinos con soja*

## **BODEGA**

- *Castillo de la Arguijuela pardina (D.O. Ribera del Guadiana)*
- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
  - *Cervezas con y sin alcohol*
    - *Refrescos*
    - *Fino*
    - *Agua mineral*
  - *Cava rosado (Extremadura)*

***EL APERITIVO Y LA BODEGA SON COMUNES A TODOS LOS MENÙS Y ESTÀN INCLUIDOS EN LOS PRECIOS***

## **MENÙ 1**

- *Ensalada de langostinos crujientes con bacon y chile dulce*
  - *Cochinillo asado y deshuesado con patata fondant y manzana al horno*
    - *Marquesa de café con helado de frutas*
      - *Tejas y chocolates*
- Precio/pax 60,00€ iva incluído*

## **MENÙ 2**

- *Lomo de dorada con chipirones en su tinta, arroz indiana y vinagreta de tomate a la albahaca*
  - *Medallòn de solomillo de la Dehesa con purè trufado y pastel de verduras*
    - *Esfera de chocolate con avellanas y polvo de cacao*
      - *Tejas y chocolates*
- Precio/pax 60,00€ iva incluído*

### MENÙ 3

- *Ensalada de verduras asadas con ventresca confitada, frutos rojos y crujiente de maíz*
  - *Solomillo de ibérico a baja temperatura, aromatizado con ajo, jengibre y albahaca*
    - *Carlota de helado de turròn con salsa de chocolate caliente*
      - *Tejas y chocolates*
- Precio/pax 60,00€ iva incluído*

### MENÙ 4

- *Vieira al horno con langostinos y coulis de carabineros*
  - *Cabrito asado a baja temperatura con hierbas aromáticas y patata panadera*
  - *Biscuit de higos de Almoharìn con miel de las Hurdes, canela, limón y canutillo de chocolate*
    - *Tejas y chocolates*
- Precio/pax 60,00€ iva incluído*

### MENÙ 5

- *Ensalada templada de salmòn fresco y espárragos verdes a la albahaca*
  - *Pluma de ibérico a la naranja con patatas al horno y flan de calabacín*
    - *Tarta fina de manzana asada con helado de caramelo*
      - *Tejas y chocolates*
- Precio/pax 60,00€ iva incluído*

### MENÙ 6

- *Popieta de lubina sobre tallarines de verduras y crema suave de queso*
- *Làminas de presa de ibérico con salsa de frutos rojos y confitura de chalotas*
  - *Soufleèe de chocolate con helado de mandarina*

- *Tejas y chocolates*

*Precio/pax 60,00€ iva incluído*

### BODEGA

- *Castillo de la Arguijuela pardina (D.O. Ribera del Guadiana)*
- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
  - *Agua mineral*
  - *Cava Brut Bonaval (Extremadura)*
  - *Cafè e infusiones*

**LA BODEGA ES COMÙN A TODOS LOS MENÙS Y ESTÀ INCLUÌDA EN LOS PRECIOS**

**EN LOS PRECIOS TAMBIÈN SE INCLUYEN:**

- *Impresiòn de las minutas con el logo de la empresa*
- *Decoraciòn de mesas (si lo desean con los colores corporativos)*
  - *Servicio de protocolo*
  - *Servicio de una copa en la mesa*