

MENÚ 1 40 €

Milhojas de langostinos y Pulpo con salsa de ajo ligero

\*

Paletilla de lechal confitada al tomillo con verduritas naturales

\*

Dúo de dos chocolates con helado de nata y galleta de almendra

MENÚ 2 40€

*Entrantes para el centro de mesa:*

Jamón y lomo ibérico (1 ración, 4 pax.)

Pastel de cabracho y gambas (1 ración, 4 pax.)

\*

½ Langostinos cocidos en dos salsas

\*

Presas ibéricas gratinadas con queso curado y boletus al Pedro Ximénez con mini frutas

\*

Tarta de hojaldre con hojaldre con helado de mantecado

MENÚ 3 56€

*Cóctel*

Vasito de crema de queso con gamba y piña

Mousse de foie con almendra tostada

Cazuelita de pulpo a feira

Rollito de salmón ahumado con crema de queso fresco

Maki-sushi de jamón y foie Maki-sushi de gambas y verduras

\*

Ensalada de jamón ibérico y foie con vinagreta de trufas

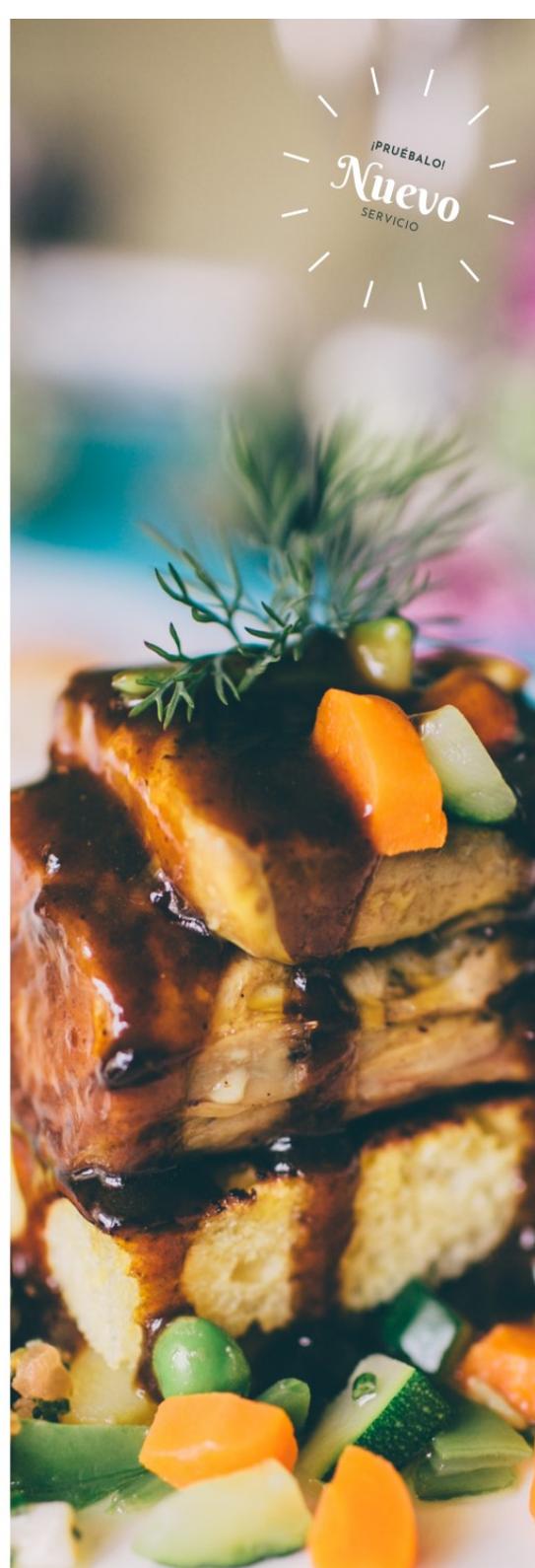
\*

Merluza rellena de centollo en salsa verde con gambas y almejas

\*

Dúo de dos chocolates con helado de yogur y frutos rojos

VER CARTA



\*Consultar posibles suplementos de transporte

\*Precios IVA incluido

## PREVIO ENCARGO

Menús especiales a domicilio : mínimo 2 días de antelación  
Platos de encargo a recoger en hotel: mínimo 1 día de antelación

Información y Pedidos: 942 59 80 61 / 659 15 86  
eventos@balneariodepuenteviesgo.com