

**MENÚS EVENTOS 2011**

**Café de Oriente y salón El Aljibe**

**Aperitivos opcionales para antes de cualquier menú**

**APERITIVO TRADICIONAL**

**Surtido de Ibéricos, queso Manchego y aceitunas**

**Cerveza, vinos y refrescos incluidos**

Assortment of cured pork meat, Manchego cheese and olives

Beer, wine and soda included

\*\*\*\*\*

**APERITIVO ANIVERSARIO**

**Crema de faisán y patata**

**Tosta de salmón marinado y guacamole**

**Crujiente de anchoas y compota de tomate raff**

**Queso cabrales y arenque ahumado**

**Cerveza, vinos y refrescos incluidos**

Pheasant and potato soup

Marinated salmon and "guacamole" sauce

Anchovies and tomato raff compote

Cabrales cheese and smoked sardine

Beer, wine and soda included

**MENÚ 1**

**Pasta fresca salteada, setas y pisto de temporada con gambas**

**Chuletero de cordero lechal en suave adobo y puré cremoso de patata  
asada**

**Bizcocho borracho de almendras con requesón y nueves**

Sautéed fresh pasta, mushrooms, vegetables ragout and shrimp

Braised rack of lamb and creamy roasted potato puree

Sponge cake of almond with cheese and nuts

**Cafés y delicias**

Coffee and petit fours

**Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos**

White and red wine, mineral water included\_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

**MENÚ 2**

**Verduritas asadas con queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza**

**Taco de bacalao al horno con riojana y pil-pil de hongos**

**Mousse de chocolate blanco y tejas de almendras y naranja**

Seared vegetables with goat cheese and honey-mustard vinaigrette

Braised codfish with pepper ragout and "pil-pil"

White chocolate mousse, crispy cookie of orange and almond

**Cafés y delicias**

Coffee and petit fours

**Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos**

White and red wine, mineral water included\_\_\_\_\_

**MENÚ 3**

**Coca de trigueros y pulpo braseado a la gallega**

**Taco de emperador al azafrán con boloñesa de bacón y setas**

**Presas ibéricas con gratén de queso al humo**

**Quesada Cántabra con sorbete de frutas rojas**

Sautéed green asparagus over puff pastry served with Octopus "Gallega" style

Swordfish in saffron sauce served with bacon and mushrooms

Iberian pork shoulder and smoked cheese

Traditional cheese cake and raspberry sorbet

Cafés y delicias

Coffee and petit fours

Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos

White and red wine, mineral water included\_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

**MENÚ 4**

**Concha de Santiago al horno con puerro al ribeiro**

**Lomo de salmón en costra de ali-oli**

**Perdiz rellena de hongos y foie en salsa de chocolate negro**

**Tarta de manzanas asadas**

Roasted scallop with leeks in "Ribeiro wine" sauce

Wild salmon and crispy ali-oli

Pheasant stuffed with foie and wild porcini mushrooms in chocolate sauce

Roasted apple tart

Cafés y delicias

Coffee and petit fours

Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos

White and red wine, mineral water included\_\_\_\_\_

**MENÚ 5**

**Espárragos blancos gratinados con centollo y suave mahonesa de berros**

**Paletilla de cabrito al horno y puré de boniato**

**Tarta helada al whisky con pistachos y dulce de leche**

White asparagus au gratin with crab meat and watercress mayonnaise

Roasted baby goat shoulder, toasted corn and sweet potato puree

Whisky tart, pistachio and sweet milk cream

**Cafés y delicias**

Coffee and petit fours

**Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos**

White and red wine, mineral water included\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

**MENÚ 6 "Menú Tradicional"**

**Pimientos del piquillo rellenos de espinacas, bacalao y piñones**

**Lomo de merluza en salsa verde con almejas**

**Carrillera de ternera glaseada sobre puré cremoso de patatas**

**Cesta de frutas naturales con mantecado**

Piquillo Peppers stuffed with codfish, spinach and pine nuts

Poached hake in garlic-parsley sauce served with clams

Glazed veal cheeks over creamy potato puree

Seasonal fresh fruit festival and ice cream

**Cafés y delicias**

Coffee and petit fours

**Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos**

White and red wine, mineral water included

**MENÚ 7**

**Carpaccio de gambas y carabineros con escabeche de setas y aire de piparra**

**Lomo de mero braseado con habitas tiernas y tomate agridulce**

**Solomillo de buey a la sartén con patatas asadas**

**Cremoso de jengibre con peras en almíbar**

Shrimp and prawn carpaccio and marinated wild mushrooms

Braised grouper, little green beans and spice tomato

Grilled beef tenderloin and roasted potatoes

Ginger cream and macerated pears in syrup

Cafés y delicias

Coffee and petit fours

Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos

White and red wine, mineral water included

\*\*\*\*\*

**MENÚ "Clásico del Café de Oriente"**

**Crema de calabacines con parmentier de jamón ibérico y gambas asadas**

**Taco de rape en salsa de trufas y cigalitas fritas a la albahaca**

**Solomillo ibérico braseado al carbón con**

**verduras a la sal de maldón y su jugo**

**Bizcocho caliente de chocolate negro y helado de hierba Luisa**

Zucchini soup, jamon parmentier and roasted shrimp

Monkfish medallion in truffle sauce served with a fried langoustine

Grilled Iberian pork tenderloin and seared vegetables au jus

Chocolate soufflé and ice cream

Cafés y delicias

Coffee and petit fours

Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos

White and red wine, mineral water included

## MENÚ "a la carta"

Para máximo 18 Pax.

Solo Café de Oriente ( No salón Aljibe )

### Entradas variadas (individuales):

**Terrina de hígado de pato**

Duck leg terrine

**Pimiento del piquillo rellenos**

Piquillo pepper stuffed...

**Txangurro gratinado con puré de calabaza asada**

Crab meat au gratin and roasted pumpkin puree

### 2º a elegir entre:/ Main course to choose between...:

**Merluza en salsa verde con almejas**

Poached hake in garlic-parsley sauce served with clams

**Medallones de rape en salsa de hongos y**

**cigalita frita envuelta en albahaca**

Poached monkfish in wild porcini mushroom sauce served with  
fried pastry stuffed with langoustine and basil

**Carne roja a la sartén con patatas arrugas**

Grilled beef meat and potatoes

**Solomillo ibérico braseado al carbón con**

**verduras a la sal de maldón y su jugo**

Braised Iberian pork shoulder and Malden salt

### Surtido de postres del Café de Oriente (individuales)

**Assortment of desserts (individuals)**

**Cafés y delicias**

Coffee and petit fours

Vino blanco, tinto y agua mineral incluidos

White and red wine, mineral water included