



MENUS EVENTOS

SENDERUELA

MAR Y TIERRA

2019/20

Escoja entre cualquiera de nuestros menús prediseñados. Seguro que encuentra el que más se adapta a sus gustos y si no es así, no dude en consultarnos.

MENÚ SENDERUELA

Tabla de ibéricos

Pulpo en finas lonchas sobre mañonesa de cangrejo y pimentón ahumado

Ensalada de rucula con tomatito cherry, ventresca de bonito y láminas de queso manchego

Rulo de cabra con cebolla confitada

Segundo plato a elegir:

Lagarto ibérico a la parrilla

Suprema de toro estofado

Solomillo de ternera al foie

Ó

Bacalao al horno con ajos tostados

Lubina al hojaldre rellena de marisco

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres al centro

.....

El menú incluye, café, Agua mineral y Vino Rioja cza,

42 € por persona (IVA incluido)

refrescos y cerveza (no incluida cerveza de botella)

***BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON**

MENÚ "BOLETUS EDULIS"

Entradas a compartir

Flor de alcachofa natural confitada con lascas de jamon ibérico y aceite de trufa blanca (plato según temporada)

Presa de lomo ibérico embuchado con aceite de romero

Revuelto de morcilla con salteado de manzana reineta

Croquetas de boletus y trufa

Segundo plato a elegir:

Solomillo de buey al foie

Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero

Ó

Lubina rellena al hojaldre

Pescado de mercado

Surtido de postres al centro

.....

El menú incluye, café, Agua mineral y Vino Rioja cza

45€ por persona (IVA incluido)

Refrescos y Cervezas (no incluida cerveza de botella)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON***

MENU "TROMPETA NEGRA"

Entradas a compartir:

Jamón, queso y lomo

Coccote de huevos poche trufados con saute de boletus edulis

Vitelo de tapilla currada con hierbas provenzales

Gamba blanca a la plancha

Segundo plato a elegir:

Entrecot de buey al carbón de encina

Pierna de cabrito deshuesada al aroma de romero

Ó

Bacalao en tempura con alioli de miel

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral y Vino Rioja cza.

.....

48€ por persona (IVA incluido)

Refrescos y Cervezas (no incluidas cerveza de botella)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA
COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y
ESPERA EN EL SALON***

MENU "REBOZUELO"

Entradas a compartir:

Cecina de buey con lascas de foie fresco y aliño de romero

Pulpo al ajillo salteado con boletus

Raviolis de pasta wonton rellenos de rabo de toro estofado con crema de calabaza

Ensalada de aguacate con gamba blanca sobre salmorejo de tomate verde

Segundo plato a elegir:

Chuleton de buey a la parrilla de carbón natural

Solomillo Senderuela bridado con tocineta ibérica y salsa de foie

Ó

Lubina rellena al hojaldre

Pescado de mercado

.....

Surtido de postres al centro

El menú incluye café, Agua mineral y Vino Rioja cza.

55 € por persona (IVA incluido)

Refrescos y Cervezas (no incluidas cerveza de botella)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA*NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON***

MENÚ DE NIÑOS

Entradas a compartir:

Jamon ibérico y queso manchego

Juliana de chipirón frito

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Segundo plato individual:

A elegir:

Sticks de pollo en panco

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

.....

POSTRE: Helado

BEBIDA: Agua mineral y refrescos

25€ por niño menor de 14 años

(IVA incluido)

****BEBIDA INCLUIDA EXCLUSIVAMENTE DURANTE LA COMIDA/CENA***

****NO INCLUIDA LA BEBIDA DE BARRA Y ESPERA EN EL SALON***

****TODOS LOS MENUS INCLUYEN ANIMACION INFANTIL DURANTE EL MES DE MAYO***