



## Menús de Gala

### Cocktail

Jamón Ibérico con Piquitos de Jerez  
Milhojas de atún, pimientos del Piquillo  
y calabacín a la vinagreta de cerezas  
Cuajada de Foie culy de mango y crujiente de maíz  
Queso Manchego  
Mini brochetas de Salmón marinado y pepinillos  
Chupito de lentejas con trufa  
Ensalada de perdiz  
Bocaditos de solomillo al vino de Burdeos  
Delicias de ave en salsa de mostaza

### Bebidas

Cerveza  
Vino Fino  
Vino Tinto: Rioja  
Vino Blanco: Rueda  
Agua Mineral, refrescos y zumos variados

**\*Este Cocktail es común para todos los Menús de Gala**



## Menú Gala –A–

### Entradas

Crema fría de aguacates y almejas

### 1º Plato

Ensalada de pasta fresca, carabineros y muselina de ajo

### 2º Plato

Lomo de Venado con salsa agridulce, higos y ciruelas pasas

### Postre

Delicia Andaluza con Caramelo

Mignardises y Pastas  
Café y Licores

### Bebidas

Agua Mineral,  
Vino Tinto: Rioja Reserva Azpiricueta  
ó  
Ribera del Duero Reserva Viña Mayor  
Vino Blanco: Rueda Superior Viña Mocén  
Cava: Brut Anna de Codorníu



## Menú Gala –B-

### Entradas

Crema tibia de Langosta y Pescado de roca

### 1º Plato

Ensalada de Bacalao sobre lecho de manzanas caramelizadas

### 2º Plato

Confit de pato en salsa de arándanos, judías verdes tiernas  
y orejones salteados al Brandy

### Postre

Gianduja Real con culy de grosella

Mignardises y Pastas

Café y Licores

### Bebidas

Agua Mineral,

Vino Tinto: Rioja Reserva Marqués de Cáceres

ó

Ribera del Duero Reserva Viña Mayor

Vino Blanco: Rueda Superior Viña Mocén

Cava: Brut Anna de Codorníu