

## MENÚ BAUTIZOS 2020

### Aperitivos

*Tabla de ibéricos al corte con varitas de gressini*

*Tacos de queso curado en A.O.V.E.*

*Paté de perdiz con moscatel*

*Cócktail tropical de langostinos*

*Delicia de caldera y pera confitada a la vainilla*

*Brocheta de pularda Yakitori*

*Vieira al horno gratinada persille*

*Croquetas de huevos con chistorra*

*Ravioli crujiente de gambas al ajillo con gulas*

*Cheesecake de puerros con gambón*

### Menú 1

*Lomo de bacalao confitado a la vinagreta de naranja con aceite aromatizado*

*o*

*Solomillo ibérico a la Broché con demi-glaçe de vino de Madeira*



# JARDINES DE LA VIRGEN

losjardinesdelavirgen@gmail.com ☀ 600364199 ☀ 953042277

## Menú 2

*Lubina al horno con mantequilla y limón*

*o*

*Carrillada de cebón con trufa al Brandy y patatas panadera*

## Postre

*Tarta de bautizo con helado y crujiente de brick*

- *Mariscada Individual 8 gambas y 4 langostinos:*
- *Mariscada Individual 8 gambas y 4 langostinos rayados:*

## Bebidas

*Vino blanco Frizzante o Verdejo*  
*Vino tinto D. O. Tierra de Castilla*  
*Cerveza, Refrescos y Agua mineral*  
*Cava o Sidra*  
*Café*

- *Combinados*
- *Licores*

## Menú infantil

*Aperitivos: Surtido de Ibéricos, Queso, Aceitunas rellenas y Patatas de hoja*

*Plato principal: Escalope de pollo con minipizza y patatas fritas*

*Postre: Tarta de bautizo con helado y crujiente de brick*

*Bebida incluida*

*Menú infantil sin cubierto con bebida incluida a partir de 3 años*



los jardines de la virgen