

MENU BAUTIZOS 2019

Aperitivos

Jamón gran reserva

Tacos de queso añejo en AOVE

Cre moso de boletus y trufa con miel de caña

Ensalada de ahumados con vinagreta de mango y nueces de Macadamia

Vieira gratinada al horno persille

Brocheta de cordero lechal

Delicias de pintada marinada con citronela

Brick de colas de gambón y gulas al ajillo

Berenjenas en tempura con miel de caña

Menú 1

Lomo de bacalao gratinado al cilantro sobre compota de pimientos del bierzo

o

Milhojas de solomillo ibérico en salsa de hongos al armaniac

Menú 2

Dorada al horno con patatas panadera y aceite de ñoras

o

Lagarto ibérico con salteado de verduras y crema de patatas baby



JARDINES DE LA VIRGEN

losjardinesdelavirgen@gmail.com ☘ 600364199 ☘ 953042277

Menú 3

Atún rojo sobre chutney de piquillo y patatas a la belle fontenay
o
Lechazo de Castilla asado con garam massala

Menú 4

Gamba roja a la plancha en pizarra

Merluza con glaseado de gambas y almejas sobre calabacín confitado
o
Chuleta de ternera de Ávila con patatas asadas y chimi churri

Postre

Tarta de bautizo con helado y crujiente de brick

Bebidas

Vino blanco Frizzante o Verdejo
Vino tinto Rioja o Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos y Agua mineral
Café y Cava o Sidra

Menú infantil

Aperitivos: Jamón, Queso 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

