

Menú "Aránzazu" 2017 -

Gran recepción al estilo andaluz (60 minutos)

Stand de cerveza de botellines de cruzcampo
Jamón ibérico de bellota al corte, en presencia de los invitados
Vasito de crema de membrillo con queso de cabra
Plato imperial de mojama con aceite de oliva virgen y almendra frita
Mini hamburguesa de secreto ibérico con cebolla caramelizada y canonigos
Piramide de pico de pastel de marisco
Pincho de melva canutera con tiritas de piquillo
Pan "tumaca" con huevos de codorniz
Trilogía de chupitos: Mango, Cereza y gazpacho

Entrantes calientes

Miniatura de chocos fritos, Brocheta de langostinos al romescu
Piruleta de pechuguita de ave al romero, Croquetas de bogavantes
Adobo de Huelva al estilo "Rafael"

Aperitivos al centro de la mesa

Plato imperial de pulpo a la gallega con patatas al vapor

Mariscada individual en cajitas de madera (10-2-1)

Gambas blancas de la costa de Huelva, Langostinos de trasmallo y Cigalas

Pausa fría

Sorbete. (A elegir: coco, pasión de maracuyá, mora, mojito, piña con granadina)

Plato comensal

Solomillo al Wellington en salsa de mostaza antigua con setas y patatas a la reina

Postre

Mousse al Luís Felipe
Copa de Cava

Bebidas

Vino blanco afrutado D.O. Condado de Huelva
Vino D.O. Rioja de Crianza
Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 45,00 euros (I.V.A. incluido)

NOTA

Para un mínimo de 100 comensales, se incluye:

**4 HORAS DE BARRA LIBRE
MONTADITOS DE IBERICOS
PASTELERÍA FINA**