



APERITIVOS FRÍOS

- Embutidos Ibéricos.
- Empanada de Cecina, Queso de cabra y Tomate.
 - Empanada Tradicional de Bonito.
 - Tablas de Quesos Asturianos.
- Cucharilla de Boquerón con Mousse de Cabra, Remolacha y Vinagreta de Frambuesa.
- Brandada de Bacalao con emulsión de Pimientos y Crema de Setas.
- Cucharilla de Anchoa con Mousse de Queso Vidiago y emulsión de Pimientos Rojos.
 - Cucharilla de Bonito Escabechado, Tomate Concassé y Cebolla Confitada.
- Chupito de Melón al Vino Frizzante con Virutas de Jamón Ibérico.
 - Tartar de Salmón y Manzana con Mostaza de Miel.
 - Canutillos de Cecina rellenos de Foie y Dulce de Manzana.
- Tosta de Foie con Cebolla Confitada, Manzana Caramelizada y reducción de P.X.
 - Cóctel de Aguacate, Crema de Lima y Gamba.

APERITIVOS CALIENTES

- Calamares Frescos.
- Croquetas de Jamón Ibérico.
- Croquetas cremosas de Puerro y Gamba.
- Bombón de Morcilla, Pera, Roquefort y Mermelada de Tomate.
- Rollitos de Alga Nori con Gamba, Verduras y Salsa Teriyaki.
 - Caramelos de Gamba con Reducción de Casís.
 - Fritos de Pixín en Tempura.
 - Mini-Tortinos de Jamón Ibérico con Queso Vidiago.
 - Mini-Tortinos de vacuno Mayor y Cebolla Confitada.
- Chupito Vichyssoise con Lámina de Bacalao Confitado.
 - Bombón de Merluza con Crema de Gamba.
 - Cucharilla de Pulpo con Parmentier de Patata.



Menú Llagar

Langostinos 2 Salsas

Gambón a la Plancha

Zamburiñas con Espalda de Módena Blanco

Salpición de Bogavante y Langostinos

Berberechos ó Almejas a la Sartén

Crema de Cígalitas con Frutos del Mar

Cortante de Manzana y Sidra Brut Nature

Solaya

Cordero a la Estaca ó Cabrito Guisado

con Ensalada

Tarta Milhojas con Helado de Mandarina



Menú Solaya

Sopa de Pescado y Marisco

ó

Crema de Cígalitas con Frutos del Mar

Rape a la Sidra con Manzana Caramelizada

Cortante de Piña con Cava y Vodka

Solomillo con Salsa Afuega'l Pitu y Crujiente de
Verduritas,

Solomillo al P.X

ó Lechazo al Horno con Ensalada

Tarta Milhojas con Helado de Turrón



Menú Tiñana

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de
Manzana

Lubina al Horno ó
Lubina con Puerros 3 Texturas
(Crema de Puerros, Puerros Confitados y Crujiente de Puerros)

Cortante de Limón al Cava

Cordero a la Estaca ó Lechazo al Horno
con Ensalada

Tarta Milhojas con Helado de Turrón



Menú Quelo

1/2 Bogavante a la Plancha
Langostinos 2 Salsas
Gambón a la Plancha
Salpición de Pulpo

Merluza con Salsa de Oríciós

Cortante de Mandarina al Cava

Cordero a la Estaca con Ensalada,
Solomillo con Salsa Afuega'l Pítu y Crujiente de
Verduritas,
ó Solomillo al P.X.

Mousse de Turrón y Chocolate con Helado de
Plátano



Lunch Bodas

(a elegir 6 platos + el postre)

- Embutidos Ibéricos
- Quesos Asturianos
- Empanada de Bonito
- Empanada de Cecina con Queso de Cabra y Tomate
 - Pastel de Puerros
 - Croquetas de Jamón
- Croquetas de Cecina con Queso de Cabra
 - Calamares Frescos
 - Pulpo a la Brasa
 - Fritos de Bacalao
 - Fritos de Pixín
- Langostinos y Verduras en Tempura con Salsa Alioli y Soja
 - Rollo de Bonito (en temporada)
- Cazuela de Picadillo con Ahumado de Pría y Patata Panadera
 - Cazuela de Chistorra de Arbizu y Pimientos Verdes
 - Lacón con Cachelos
 - Presa Ibérica con Crema de Setas
- POSTRE: Surtido de Minipastelillos Asturianos.



Lunch Buffet

(a elegir 10 platos + el postre)

- Empanada Tradicional de Bonito
 - Croquetas Caseras
 - Calamares
- Daditos de Merluza en Tempura
 - Tortilla
- Salmorejo y Virutas de Jamón
 - Choricitos a la Sidra
 - Bollínos Preñaos
 - Mini Hamburguesas
 - Mini Pizzas
 - Mini Perritos Calientes
- Montaditos a elegir: Lacón con Pimentón de la Vera y Aceite de Oliva Virgen, Jamón y Tomate, Bonito con Cebolla Confitada ó Bacalao con Písto
 - Brochetas de Pollo y Salsa Curry
 - Brochetas de Solomillo Ibérico y Champiñones
 - Fajitas de Pollo
- POSTRE: Surtido de Minipastelillos Asturianos.



Menú Boda Espícha

(MÍNIMO 80 COMENSALES)

- Jamón Al Corte (120 € servicio cortador + precio coste del Jamón)
 - Pulpo A Feira en Directo
- Mini-Tortinos Asturianos en Directo (Picadillo con Cabrales, Matachana con Compota de Manzana y Bacalao Confitado con Písto)
 - Mesa de Quesos
 - Calamares Frescos
- Crujiente de Langostinos y Verduras en tempura con Salsa Alioli y Soja
 - Croquetas de Cecina con Queso de Cabra
 - Fritos de Píxin
- Cucharilla de Bonito Escabechado, Tomate Concassé y Cebolla Confitada
- Tartar de Salmón y Manzana con Mostaza de Miel
 - Presa Ibérica con Crema de Setas

POSTRE: Surtido de Minipastelillos Asturianos



Opciones de los menús

DJ

Gaiteros

Cortador de Jamón

Los aperitivos fríos y calientes vienen incluidos en los menús, aproximadamente cuatro y cuatro.

El plato especial de marisco (nécora, percebes, gambón, 1/2 bogavante y salpicón de centollo) llevaría un suplemento más en el menú (excepto el menú Solaya).

Bodega

La bodega incluye Rioja crianza Gorrebusto, Albariño Camiño Do Rei o Rueda Pícon del Rey verdejo y Sidra Solaya D.O.P.

Lan o Azpilicuenta

Campillo

7 vidas blanco