



MENÚ 1

*Marmita de Porrusalda y Trocitos de Hongos
con Aceite de Tartufo*

*Suprema de Salmón al Horno
Pil Pil de Piquillos y Patatitas Vapor*

*Muslo de Pato Confitado
Salsa Agridulce y Frutos del Bosque con Pera
y Pasta Verde*

*Tarta Nupcial de Milhojas , Frambuesas
y Helado de Macadamia*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 75,95 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 2

Pastel de Pescado con Vegetales y Langostinos Cocidos

*Mero con Pisto de Pimientos y Aceitunas Negras
Al Aroma de Tomillo con Patata Panadera*

*Chuletón de Ibérico Adobado a Nuestro Estilo
Con Setas y Piña Caramelizada*

*Pastel Ruso con Almendra
y Acompañado de Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 80,95 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 3

*Jamón Ibérico con Lechuguitas Tiernas, Queso de Oveja
y Aceite de Albahaca*

Gazpacho Suave con Virutas de Homares y Aceite Picual

*Jamoncito Trinchado de Poularda Relleno de Pasas con Salsa de su Propio Jugo
Champiñón Horneado y Puntas de Espárragos Verdes*

*Tarta Sacher Bañada de Cobertura de Chocolate
y Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 74,50 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.

MENÚ 4

*Bogavante Sobre Cama de Mezclum de Lechugas Aliñado
y Aceite de Cítricos*

*Lomo de Dorada con Refrito de Gambas Bilbaína
y Patatas a lo Pobre con Trocitos de Bacon*

*Solomillo Plancha con Salsa de Oporto
Guarnición de Flan de Hongos y Patatas Risoladas*

*Tarta Nupcial de Milhojas de Nata y Crema,
Frambuesas y Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 118,50 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 5

Sopa de Melón con Virutas de Jamón y Almendras

*Salmón Hojaldrado con Farsa de Setas
y Salsa de Carabineros y Almejas*

*Tournedó Grillé, Salsa de su Propio Jugo al Oloroso
Acompañado de Tomates Provenzal y Cebollitas Glacé*

*Tarta Nupcial de Milhojas de Nata y Crema,
Frambuesas y Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 87,75 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 6

*Pastel de Verduras con Trompetillas
y Salsa de Espinacas con Galleta de Brick*

*Lubina Plancha con Muselina de Hortalizas Verdes
y Tomate Estofado*

*Lomo de Venado Marinado en Tinto con Salsa de Ciruelas
Gajos de Manzana Caramelizada y Zanahoria Vichy*

*Tarta Sant Honore, Coulis de Mango
y Natillas con Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 95,50 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez
Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 7

*Brandada de Bonito, Rollito de Nido de Spaghetti Negro
y Colas de Langostinos y Salsa de Almendras*

*Crema de Verduras con Daditos de Parfait
y Cordón de Aceite*

*Filete de Rodaballo Grillé con Aceite de Pimentón al Vino Blanco
y Verduritas Torneadas*

*Tríptico de Postres con Porción de Sacher,
Milhojas de Crema y Nata con Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 95,50 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 8

*Lamina de Foie Mi - Cuit con Manzana Caramelizada
y Compota de Mango*

*Pimientos del Piquillo Rellenos de Pescado
con Puré de su Propio Jugo*

*Delicias de Pintada Rellenas de Queso de Cabra y Marisco
con Flan de Patata y Cebollitas Francesas*

*Tarta Nupcial de Milhojas, Frambuesas
y Helado de Macadamia*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 85,50 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



MENÚ 9

*Crema de Calabaza con Lascas de Bacalao
y Tapenade*

*Rape Albardado con Salsa de Carabineros y Setas
con Almejas*

*Codorniz Rellena de Foie- Gras con Jugo de Uvas,
Brunoise de Frutas y Patatas Doradas con Mantequilla*

*Tatin de Manzana, Coulis de Frambuesa
y Natillas con Helado*

Café y Pequeñas Golosinas

Selección de Licores

PRECIO: 91,80 €

Vino Blanco: *Parés Baltá Mas Pons Chardonnay D.O. Penedés*

Vino Tinto: *Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*

Cava: *Parés Baltá Brut Nature D.O. Penedés*

Chef Ejecutivo D. Jaime Gutiérrez

Precios Válidos para el año 2006, I.V.A. No incluido.



Cocktail de Bienvenida

Embutidos en Plato :

Cecina, Lomo , Fuet

Delicias de Canapé :

Jamón con Tumaca, Caviar Rojo y Negro

Mousse de Salmón, Tartaleta de Bonito

Vol au Vent de Marisco

Lascas de Salmón Ahumado

Petit Suisse de Paté

Tartaleta de Queso

Panecillo de Pipirrana

Endibias con Gulas

Brochetas :

Ave con Calabacín y Soja, Jibia con Maíz

Sabrositas de Jamón, Croquetas de Hongos,

Ravioli de Queso, Gambas Orfy

Chupa Chups

Horno de Hojaldre:

Tacos de Quiche con espinacas, de queso,

de Jamón con Tomaca, de bikini, de paté

Cucharitas de :

Pulpo con Patata

Mini Tostas de:

Jamón y Codorniz

Bebidas: Cava, Fino, Vino, Zumos, Refrescos, Cervezas

Este Cocktail está incluido en el precio de los Menús



MENÚ ESPECIAL NIÑOS 1

Espaguetis a la Boloñesa

Escalope con Patatas Fritas

Tarta de Comunion con Helado

Bebidas:

Agua Mineral

Refrescos

PRECIO: 36,06 € + IVA
Cocina Dirigida por D. Jaime Gutiérrez



MENÚ ESPECIAL NIÑOS 2

Entremeses Variados

Escalopines de Solomillo

o

Chuletitas de Cordero

Tarta de Comunion con Helado

Bebidas:

Agua Mineral

Refrescos

PRECIO: 36,06 € + IVA

PRECIO: (Con Chuletitas) 40,06 € + IVA

Cocina Dirigida por D. Jaime Gutiérrez