

Santceloni

Santceloni Events

APERITIVOS

Como complemento a los menús 1 y 2, les ofrecemos los siguientes aperitivos.



COCA DE SÉSAMO, CON SALMÓN MARINADO Y SALSA

AGRIDULCE TEJAS DE PATATA Y QUESO PARMESANO

LOMO DE CABALLA Y COMPOTA DE BERENJENA AHUMADA SALMOREJO DE
CHAMPIÑONES CON HUEVOS DE CODORNIZ Y CECINA DE LEÓN TARTAleta DE

BRANDADA DE BACALAO, CON PURÉ DE PERA

ANCAS DE RANA VILLEROY

Cava Cuvée Santamaria 2007 (DO Catalunya)

PRECIO POR PERSONA 18 €





Santceloni Events



MENÚ 1

TERRINA DE TERNERA, FOIE GRAS Y PISTACHOS CON PURÉ DE HIGOS SECOS
BOGAVANTE, CON LA SOPA DE AZAFRÁN Y SOFRITO DE TOMATE Y CEBOLLA
ESPALDA DE CORDERO DESHUESADA, PURÉ DE ZANAHORIAS Y SALSA DE ACEITUNAS
CREMA DE CAFÉ CON LA MOUSSE DE CHOCOLATE COCIDA
CAFÉ Y PETITS FOURS

Vino blanco Aire 2010 (DO Rueda)
Vino tinto Melquior crianza 2005 (DOC Rioja)

PRECIO POR PERSONA 140 €

MENÚ 2

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y JUDÍAS VERDES, CON VINAGRETA DE TOMATE, PIÑONES Y ALBAHACA
RAVIOLI DE RICOTTA AHUMADA, CON EL CONSOMÉ DE AVE AL JEREZ
PESCADO DE LA LONJA DE BLANES CON ZANAHORIAS GLASEADAS, VINO TINTO Y MOSTAZA
JARRETE DE TERNERA LECHAL, COCINADO CON PURÉ DE PATATA
SOPA DE FRUTOS ROJOS, BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO
CAFÉ Y PETITS FOURS

Vino blanco Aire 2010 (DO Rueda)
Vino tinto Melquior crianza 2005 (DOC Rioja)

PRECIO POR PERSONA 162 €



Santceloni Events

CÓCTEL

GALLETAS DE PATATA CON QUESO PARMESANO

*

CORTEZAS DE CERDO CON AVELLANAS

*

TARTELETA DE BRANDADA DE BACALAO CON PURÉ DE PERA

*

LOMO DE CABALLA Y COMPOTA DE BERENJENA AHUMADA

*

COCA DE SÉSAMO, CON TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y SALSA AGRIDULCE

*

TERRINA DE TERNERA CON FOIE GRAS Y PISTACHOS

*

SALMOREJO DE CHAMPIÑONES CON HUEVOS DE CODORNIZ Y CECINA DE LEÓN

*

TOSTADA DE BURRATA CON TOMATE Y ACEITUNAS

*

BROCHETA DE LANGOSTINO CON PURÉ DE COLIFLOR Y CURRY

*

SALMONETE SIN ESPINAS CONFITADO CON ESCALIBADA

*

CONSOMÉ DE BOGAVANTE CON LA MACEDONIA DE VERDURAS

*

PAPADA DE CERDO CON CAVIAR DE ARENQUE

SOPA SE CÍTRICOS Y ZANAHORIA, MANZANA ACIDA Y MENTA

*

MOUSE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS CAMELIZAS

*

PANNA-COTTA CON VINAGRE DE MODENA Y FRESAS

*

DADOS DE PIÑAS CON YOGURT DE ALBAHACA

*

CAFÉS Y PETITS FOURS

BODEGA

Cava Cuvée Santamaría '07 (D.O. Catalunya)

Vino blanco Aire '10 (D.O. Rueda))

Vino tinto Melquior Cr '05 (D.O. Rioja)

Cervezas, refrescos, zumos

Precio por persona 151 €