



**Bodas
2024**

Aperitivos Fríos en Mesa

Paté de Perdiz con Salsa de Arándanos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo

Tabla de Quesos

Cucharita de Tartar de Salmón

Anchoa del Cantábrico sobre Pan de Cristal

Crujiente de Pollo y Yuzu

Vasito de Crema de Queso y Pincho de Langostino con Kikos

Aperitivos Calientes en Mesa

Fajitas Tex-mex

Vieira con queso de cabra, langostinos y cebolla caramelizada

Primer Plato

Pulpo a la Brasa con Parmentier y Aceite de Humo de Carbón

Segundo Plato

Milhojas de Lubina con Bisqué de Langostinos

Mariscada

Langostinos Lisos, Tigres, Gambas Blancas y Cañaillas

Sorbete de Mango

Plato A Elegir

Solomillo de Cerdo en Salsa de Foie y Setas

Presa Ibérica con Parmesano y Jugo de Frutos Rojos

Abanico Ibérico a la Parrilla

Postre

Tarta de Hojaldre y Tríptico de tres chocolates

Cava ó Sidra

Rincón Nespresso

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Tinto Ribera "Tamiz" y Blanco Frixante "Fontana"

Menú Especial Niños

Aperitivos Fríos en Mesa

Paté de Perdiz con Mermelada de Higos
Tabla de Quesos

Entremés Individual

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo
Anchoa del Cantábrico sobre Pan de Cristal
Piruleta de Langostino Red
Chupito de Salmorejo de Fresas
Cucharita de Alcachofitas con Foie y Jamón

Aperitivos Calientes en Mesa

Atún Sobre Lecho de Guacamole y Velo de Papada Ibérica
Pulpo a la Brasa con Parmentier de Patata y Aceite de Humo de Carbón
Tosta de Presa Ibérica con Foie, Virutas de Parmesano y Jugo de Frutos Rojos

Primer Plato

Lubina Gratinada Rellena de Gambas y Piquillos

Segundo Plato

Milhojas de Lubina con Bisqué de Langostinos

Mariscada

Langostinos Liso, Tigres, Gambas Blancas y Cigala

Sorbete de Piña Colada

Plato A Elegir

Timbal de Solomillo con Foie, Manzana Caramelizada y Salsa de Arándanos

Entrecot de Ternera a la Parrilla

Milhojas de Secreto Ibérico con Queso y Cebolla Caramelizada

Postre

Tarta Ferretto y Quenelle de Galleta Lotus
Cava ó Sidra

Rincón Nespresso

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Tinto Ribera Roble "Tamiz" y Blanco Rueda "Boada"

Menú Especial Niños

Aperitivos Fríos en Mesa

Paté de Perdiz con Mermelada de Higos

Tabla de Quesos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo

Anchoa del Cantábrico sobre Pan de Cristal

Chupito de Salmorejo y Pañuelo de Jamón

Crujiente de Gambas al Ajillo

Aperitivos Calientes en Mesa

Flor de Alcachofa con Foie y Lamas de Jamón

Falsa Torrija de Marisco con Alioli de Wasabi

Brioche de Rabo de Toro y mahonesa de su jugo

Primer Plato

Pulpo Braseado con Patata Confitada y Mojo Rojo

Segundo Plato

Milhojas de Lubina con Bisqué de Langostinos

Mariscada

Langostinos Liso, Tigres, Gambas Blancas y Carabinero

Sorbete de Frutos Rojos

Plato A Elegir

Solomillo de Atún al Horno Macerado en Soja, Berenjenas Ahumadas y Brotes Tiernos

Tournedor de Solomillo con Salsa de Oloroso y Pistachos

Presa a la Parrilla con Lamas de Jamón y Pétalos de Queso

Postre

Tarta Mousse de Queso con Arándanos y Quenelle de Muerte por Chocolate

Cava ó Sidra

Rincón Nespresso

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Tinto Ribera Roble "Tamiz" y Blanco Rueda "Boada"

Menú Especial Niños

Copa de Espera

Jamón Ibérico de Guijuelo con Maestro Cortador
Mesa de Quesos

Wilmo curado, Albéniz lecha cruda semicurado, Queso puro de Oveja Trufado, Queso de Oveja al Romero y Queso de cabra al Pimentón de la Vera

Degustación de Aceites de la Tierra
Cucharita de Alcachofitas con Foie y Jamón
Wonton de Bogavante y Kimchee

Entremeses y centros de mesa

Paté de Perdiz
Confileta de Guacamole y Salmón
Anchoa del Cantábrico sobre pan de cristal
Bocadito de habitas con jamón
Piruleta Red

Aperitivos Calientes

Berenjenas en Tempura de Arroz con Miel Oscura y Polvo de Almendras
Brochetita de Rape con Langostinos
Pan Bao de Carrilleras y Salsa Kemchee

Primer Plato

Corvina a baja temperatura con parrillada de verduras, tinta de calamar y Pilpil de langostinos

Segundo Plato

Milhojas de Lubina con Bisqué de Langostinos

Mariscada

Langostinos Tigres, Cigala, Gambas Blancas y Cañaillas

Sorbete de Limón

Plato A Elegir

Pierna de Choto al Horno

Timbal de Solomillo con Foie al Pedro Ximénez

Escalopines de Secreto Gratinados y Lamas de Jamón

Postre

Tarta de Natachocobombón y Quenelle de Galleta Lotus
Cava ó Sidra

Rincón Nespresso

Bebidas

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Tinto Rioja Crianza “Azpilicueta” y Blanco Semidulce “Barbadillo”

Menú Especial Niños



Más información y reservas:

Teléfono: 666 518 845

Email: info@restaurantesalonmajestic.com