

LA MARQUESITA
CELEBRACIONES 2023/2024

Menú

Menú Plaza José María Artés

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

CROQUETITAS MARQUESITA
HUEVA Y MOJAMA CON ALMENDRAS
PATATAS CHIPS, ALMENDRAS Y ACEITUNAS,
QUESO GRANA PADANO Y BLINIS
CERVEZAS, VINOS, REFRESCOS Y MARTINIS

PRIMEROS A COMPARTIR

FOIE DE CANARD AL ARMAGNAC CON MERMELADA DE VIOLETA, JAMÓN DE PATO Y
GELATINA DE MOSCATEL
TARTAR VEGETAL DE AGUACATE TOMATE Y MANGO
SORPRESA DE VERDURA CON CREMITA DE QUESO Y JAMÓN IBÉRICO
BOLETUS SALTEADOS CON CREMA DE BOLETUS Y TRUFA

SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLO DE TERNERA
ENTRECOT DE TERNERA
CANELONES DE CONFIT DE PATO Y FOIE EN SALSA DE SETAS
TATAKI DE BUEY
BACALAO
(CON CEBOLLA Y PIÑONES, O CON TOMATE Y PIMIENTO O
CON CEBOLLA CARAMELIZADA)
RODABALLO A LA ESPALDA
TARTAR DE ATÚN
RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS CON PARMESANO Y TRUFA
CALDERO CON MUJOL Y ALI-OLI

BODEGA Y BEBIDA

VIÑA GALTEA – D.O. CAMPO DE CARTAGENA
OSTATU – D.O. RIOJA
JOSÉ PERIENTE- D.O. RUEDA
CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUAS MINERALES

POSTRE A ELEGIR

MILHOJA DE CREMA, TARTA DE QUESO, MELOSA DE CHOCOLATE NEGRO CON
NARANJA, CORAZÓN DE MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO, HOJALDRE CON
LIMÓN Y CHOCOLATE, HOJALDRE CON VAINILLA Y TOFFE, LECHE FRITA, PAN DE
CALATRAVA, HELADOS O SORBETES DE FRUTAS

CAFÉ GALLETITAS

PRECIO MENÚ POR PERSONA

75,00 €
IVA INCLUIDO