

# Menús Bodas 2012

## Menú 1

### ENTRANTES

Ensalada de langostinos y lascas de bacalao con guacamole, vinagreta de tomate y aceite de pistachos.

Coca de salmón ahumado, eneldo, lechugas y huevas de trucha.

Vieira gratinada en hojaldre con salsa de cava.

### PESCADO

Lomo de merluza con sabayón de cítricos y salteado de verduras.

Sorbete de limón al cava

### CARNE

Carrillera de ternera a 70 Cº con su glacé y crema de topinambo.

### POSTRE

Postre nupcial

Café y petit tours

### BEBIDAS

Cava Brut Nature

Aguas minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Rosado D.O. Navarra

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Licores

**Precio 74 € + IVA**

## Menú 2

### ENTRANTES

Ensalada de cigalas y mollejas de pato con vinagreta de trufas.

Terrina de foie con jalea de Pedro Ximenez y chutney de piña y jengibre.

Langostinos a la plancha con aroma de limón

### PESCADO

Lomo de Rodaballo con salsa de cantarelus y parmentier de trufa.

Sorbete de mandarina

### CARNE

Solomillo de buey con jugo de boletus edulis y prensado de patata, bacon y queso.

### POSTRE

Postre nupcial

Café y Petit tours

### BEBIDAS

Cava Brut Nature

Aguas minerales

Vino blanco D.O. Rueda

Vino Rosado D.O. Navarra

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Licores

**PRECIO 79 € + IVA**

## Menú 3

### ENTRANTES

Prensado de Foie y frutos secos con confitura de membrillo y puré de manzana a la vainilla.

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral.

Vieiras asadas, careta de cerdo ibérico, parmentier y salteado de senderuelas.

### PESCADO

Lomo de lubina con aceite de cítricos e infusión de coco.

Sorbete de naranja sanguina

### CARNE

Entrecot de vaca gallega, salsa de oporto y patatas panaderas.

### POSTRE

Postre nupcial

Café, y petit tours

### BEBIDAS

Cava Brut Nature

Aguas minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Rosado D.O. Navarra

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Licores

**PRECIO 84 € + IVA**

## Menú 4

### ENTRANTES

Ensalada de pichón escabechado, lechugas, compota de manzana con frutos secos y emulsión de fruta de pasión.

Cigalas en costra de arroz verde, cintas de sepia y aceite de tinta.

Ravioli abierto de carabineros y rebozuelos con jugo de crustáceos.

### PESCADO

Medallón de rape asado, cebolleta al vino tinto y salsa de berberechos.

Sorbete de maracuyá

### CARNE

Canetón de pato, su jugo de asado y ciruelas.

### POSTRE

Postre nupcial

Café y petit tours

### BEBIDAS

Cava Brut Natura

Aguas minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Rosado D.O. Navarra

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Licores

**PRECIO 91 € + IVA**

## Menú 5

### ENTRANTES

Terrina De foie y trufa, confitura de higos y agua de anisados

Consomé royal de cigalas, colmenillas y brotes tiernos

Parmentier de bogavante, jugo de sus caparazones y cantarelus.

### PESCADO

Lomo de salmonete, arroz meloso de verduritas de temporada y aceite de citronella .

Sorbete de mora

### CARNE

Cochinillo confitado y frito, su jugo de asado, crema de limón y chalotas braseadas.

### POSTRE

Postre nupcial

Café y petit tours

### BEBIDAS

Cava Brut Nature

Aguas minerales

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Rosado D.O. Navarra

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Licores

**PRECIO 100 € + IVA**

## Menús Niños

### ENTRANTES

Ibéricos variados

Mousse de pato

Fritos de la casa

### CARNE

Delicias de solomillo con patatas fritas.

### POSTRE

Tarta y helado

### BEBIDAS

Aguas minerales

Refrescos

**PRECIO 38 € + IVA**

## Postres Nupciales

### TARTAS ARTESANAS

Tarta San Marcos con helado de yogourt

Pastel de trufa y nata con helado de chocolate blanco

Tarta mascarpone, amaretto y cacao en polvo con helado de café

Pastel de frutos rojos con helado de vainilla

Tarta de avellanas y cacao con helado de chocolate negro

### POSTRE RESTAURANTE

Tarta de crema de limón y merengue tostado con helado de mascarpone

Brownie de chocolate y nueces con frutos rojos

Bizcocho de chocolate, jugo de cacao y sorbete de frambuesas

Bizcocho templado de peras, natillas de haba tonka y helado de vainilla

## Condiciones Generales

- Al reservar el banquete se abonará una señal de 600,00 €. El importe de la señal se perderá en caso de anulación del banquete por parte del usuario/s, y se descontará de la facturación final en el supuesto de celebración. Del mismo modo, el restaurante se obliga a devolver dicha señal duplicada en caso de anulación del banquete por su parte.

-La formalización del contrato se realizará con una antelación mínima e seis meses a la celebración del evento y se aplicarán las características y precio del menú elegido que figure a mencionada fecha.

- Los niños menores de 10 años tendrán un menú especial con un precio inferior.

- El número definitivo de comensales se confirmará cinco días antes del convite, siendo estos, el mínimo facturado.

Si son más, se cobrará lo que corresponda.

- La entrada al comedor, bajo ningún concepto excederá las 15,00 horas ( las 22,00 horas si el convite fuese por la noche ). El menú de la cena, el restaurante, tras la comida y ambientación musical, nunca sobrepasará las 22 h ( las 3.00 horas si el convite en fue para la noche).

- Se facturará con los impuestos correspondientes, que se añadirán a los costes según la normativa vigente.

- En la forma de pago se excluye la tarjeta de crédito.

**RESTAURANTE LOLA - Berantevilla- Tels. 945 33 70 62 - 945 33 70 94**