

## MENÚ DE GALA CATERING

### COCKTAIL DE BIENVENIDA RITZ

Por cortesía del Hotel Ritz, se incluye en todos los Menús de Gala

### SELECCIÓN DE VINOS

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismos.  
Gema Vela, nuestra sumiller le propone además las siguientes sugerencias:

#### *La Floración*

Suplemento por persona: 3,50 €

Mas Pons Chardonnay  
D.O. Penedès  
Páramo de Guzmán Crianza  
D.O. Ribera del Duero  
Lavit Brut Nature Blanco o Rosado  
D.O. Cava

#### *El Envero*

Suplemento por persona: 8,20 €

Lagar de Costa Albariño  
D.O. Rias Baixas  
Páramo de Guzmán Crianza  
D.O. Ribera del Duero  
Gran Claustro de Perelada  
D.O. Cava

#### *La Maduración*

Suplemento por persona: 12,80 €

Lagar de Costa Albariño  
D.O. Rias Baixas

Viña Lanciano Reserva	ó	Raiz Reserva
D.O.C. Rioja		D.O. Ribera del Duero

Gran Claustro de Perelada  
D.O. Cava

## MENÚ DE GALA CATERING

### CALDERÓN

#### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### Menú

Crema de almendras y salmón ahumado

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Langostinos y chipirones a la plancha, patata asada y alioli ligero

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Magret de pato a la naranja con patata delfín

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Quesada sobre sopa de frutos rojos

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 121 €

8% de IVA incluido

## MENÚ DE GALA CATERING

### QUEVEDO

#### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### Menú

Ensalada de mango con vinagreta de cítricos y pechuga de pato curada

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Crêpes de txangurro sobre bisque de marisco

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Sopa fría de cítricos con helado de té verde

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona :121 €

8% de IVA incluido

## MENÚ DE GALA CATERING

### CERVANTES

#### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

##### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

##### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### Menú

Crema de calabaza y naranja con cigalitas al grill

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Vieiras a la plancha con ensalada de judías verdes y aceite de nuez

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Taco de lomo de buey con calabacín, puerro y pétalos de tomate

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Mousse de chocolate, coulis de naranja y crujiente de piñones

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 135 €

8% de IVA incluido

## MENÚ DE GALA CATERING CELA

### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

### Menú

Laminado de jamón ibérico con melón y polvo de pistachos

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Merlucilla rellena de txangurro en salsa verde de berberechos

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Presa de cerdo ibérico con flan de zanahoria y calabacín

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Timbal de chocolate, café y vainilla con helado de mango

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona :137€

8% de IVA incluido

## MENÚ DE GALA CATERING

### GONGORA

#### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### Menú

Foie gras micuit de pato con mermelada de naranja

\*\*\*\*\*

Envoltini de lenguado y vieiras en ensalada, vinagreta balsámica

\*\*\*\*\*

Solomillo de cerdo ibérico sobre espárragos trigueros, salsa de miel de acacias

\*\*\*\*\*

Bavaroise de fruta de la pasión, pañuelo de frambuesa  
y sopa de chocolate blanco

\*\*\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 141€

8% IVA de incluido

## MENÚ DE GALA CATERING

### LOPE DE VEGA

#### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### Menú

Sopa fría de cerezas y espuma de queso fresco

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Crujiente de marisco con vieiras y langostinos a la parrilla

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Rulo de cordero recental en su jugo y verduritas glaseadas

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Brownie de chocolate y pistacho con helado de nata

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 147 € IVA incluido

8% IVA de incluido

### LORCA

## MENÚ DE GALA CATERING

### **Cocktail de Bienvenida**

Selección de bebidas

#### ***Aperitivos Fríos:***

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### ***Aperitivos Calientes***

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

### **Menú**

Sopa de castañas, hígado de pato caramelizado y pan de especias

\*\*\*

Lomo de mero con pil pil de verduritas

\*\*\*

Tierra y mar de vieiras y capón de Cascajares en pepitoria

\*\*\*

Tiramisú al amaretto y crema de avellanas

\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

#### **Vinos**

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 156 € IVA incluido  
8% IVA de incluido

## MENÚ DE GALA CATERING

### **BÉCQUER**

#### **Cocktail de Bienvenida**

Selección de bebidas

#### ***Aperitivos Fríos:***

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### ***Aperitivos Calientes***

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

#### **Menú**

Carpaccio de atún con nieve de parmesano y vinagreta de cuatro aceites

\*\*\*\*\*

Merluza confitada con vinagreta de tomate y verduritas crujientes

\*\*\*\*\*

Lomo de ciervo joven, gratin de patata y salsa de arándanos

\*\*\*\*\*

Bavaroise de pera y chocolate lacteado con salsa de frutos del bosque

\*\*\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

#### **Vinos**

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 159 €

8% de IVA incluido

### **LARRA**

## MENÚ DE GALA CATERING

### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

### Menú

Tosta invertida de jamón ibérico con vinagreta de tomate

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Lomo de rape alangostado con pulpa de patata al pimentón de la Vera

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Solomillo de ternera sobre polenta de maíz

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Espuma de arroz con leche y helado de canela

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 177 €

8% IVA incluido

## MACHADO

## MENÚ DE GALA CATERING

### Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

#### *Aperitivos Fríos:*

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva  
Milhojas de queso manchego, membrillo y pan de especias  
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas  
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano  
Ensalsada caprese al estilo Ritz  
Brocheta de melón y lomo de bellota  
Chupitos de Temporada

#### *Aperitivos Calientes*

Puntas de trigueros con kikos de maíz  
Leche frita de gambas y puerros  
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce  
Chipirones encebollados  
Mini hamburguesas Ritz  
Delicias de gambas con salsa romescu  
Buñuelos de queso

### Menú

Ensalada crujiente de bogavante sobre sopa de tomate

\*\*\*\*\*

Lomo de lenguado en costra sobre puerros y bacón salteado

\*\*\*\*\*

Solomillo de cebón con milhojas de patata y queso Mahón

\*\*\*\*\*

Crema de café y mousse de chocolate blanco

\*\*\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

#### Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 207 €

8% IVA incluido