

Gala

MENÚ GALA SOCIALES

2018 (menos de 50 invitados)



PALACIO DEL
NEGRALEJO

PARA EMPEZAR...

En frío:

Jamón ibérico y emulsión de tomate sobre pan de *focaccia*
Brocheta de antxo del Cantábrico y queso manchego curado
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara
Steak tartar con suave de wasabi y sal ahumada
Chupito de salmorejo tradicional con polvo de ibérico y AOVE
Perla de mozzarella y tomate cherry con pesto de albahaca y piñones
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla *crunch*
Pimientos cherry rellenos de queso crema y olivada negra
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada

En caliente:

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Croquetas de *Boletus edulis*
Pops de codorniz confitados con salsa pepitoria
Langostinos empanados en coco con mahonesa de *kimchee*
Samosas de ternera al curry con salsa de yogur aromática
Mini rollitos cantoneses con salsa de chile dulce
Dados de merluza a la andaluza con alioli suave de lima
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y Cointreau
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con romescu
Vasito de crema de carabineros con camarones *crunch*
Brocheta de pulpo, patata *raté* y aceite de pimentón
Yogur templado de *foie*, frutos rojos y polvo de maíz frito
Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa de tomate especiada
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre

A elegir 5 Referencias Frías y 5 Referencias Calientes, Duración 45'

CORNER DE MAESTRO JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Capa Negra Cebo.
Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo.

*** Jamón ibérico con maestro cortador incluido en eventos con un mínimo de contratación de 130 menús adultos. Recomendamos un jamón por cada 130 invitados

CORNERS AND SHOW COOKING

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Córner de *tostas* de huevos de codorniz servidas sobre sobrasada, virutas de jamón de pato y virutas de trufa

Córner de migas castellanas con uvas y pasas

Barra de mojitos, caipiriñas y daiquiris

Córner de ostras

*****Rogamos nos pidan cotización*

BEBIDAS

Blanco "Siglo XXI" (D.O. Rueda)

"Viña Real" Reserva (D.O. Rioja)

Manzanilla, bodegas Barbadillo

Cerveza de barril, zumos y refrescos variados

Champagne Charles de Cazanove Brut Reserva y Cava Rosé

“DE MARTA”

ENTRANTES

Salmorejo cordobés sobre virutas de jamón ibérico y picadito de huevo (verano)
Crema templada de puerro y patata sobre vieira a la plancha y aceite ahumado (en verano fría)
Quenelle de queso de cabra y membrillo en crema suave de espárragos blancos a la sidra
Crema de calabaza asada al aroma de curry Jaipur sobre cremoso de leche de coco
Crema de carabineros sobre salteado de langostinos y puerro (invierno)
Vieira a la parrilla en crema de calabaza asada al aroma de Jaipur y leche de coco (invierno)
Bisqué de bogavante al Armagnac sobre sus patitas en crujiente (invierno)
Crema suave de *Boletus edulis*, lascas de cecina y parmesano al aceite de trufa

PRIMEROS

Mezcla de lechugas, ahumados y langostinos con vinagreta de mango y mostaza
Ensalada de bacalao confitado y tomates asados, con vinagreta de naranja y sésamo
Tartar de tomate, hojas verdes y langostinos con mayonesa suave de wasabi y tomate *crunch*
Crepes rellenos de verduritas y txangurro con bechamel ahumada y *crumble* de parmesano
Lasaña de verduras de temporada y hongos con bechamel ahumada y *crumble* de parmesano

SEGUNDOS

Rabo de toro deshuesado con salsa de reducción de su jugo y zanahorias salteadas
Carrilleras de ibérico guisadas en vino tinto, pastel de patata y salsa española
Rulo de pavo relleno de setas de temporada, espárragos trigueros y salsa de frutos secos
Solomillo de ibérico trinchado, pastel cremoso de setas y salsa de mostaza
Rulo de cordero lechal confitado, gratén de patata y *Boletus* con salsa de regaliz

Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” reserva (D.O. Rioja)

Cava Raimat Brut Chardonny - Xarelló

Café y/o infusiones con trufas

Brandy, Pacharán, Whisky y licor de manzana

******En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias frías y 2 referencias calientes**

“VILLA LAURA”

ENTRANTES

Salmorejo cordobés sobre virutas de jamón ibérico y picadito de huevo (verano)
Crema templada de puerro y patata sobre vieira a la plancha y aceite ahumado (en verano fría)
Quenelle de queso de cabra y membrillo en crema suave de espárragos blancos a la sidra
Crema de calabaza asada al aroma de curry Jaipur sobre cremoso de leche de coco
Crema de carabineros sobre salteado de langostinos y puerro (invierno)
Vieira a la parrilla en crema de calabaza asada al aroma de Jaipur y leche de coco (invierno)
Bisqué de bogavante al *Armagnac* sobre sus patitas en crujiente (invierno)
Crema suave de *Boletus Edulis*, lascas de cecina y parmesano al aceite de trufa

PRIMEROS

Vol-au-vent relleno de merluza, setas y langostinos, con salsa aurora
Ensalada de langostinos y *foie*
Ensalada de tomates de temporada, carabineros y ventresca de atún con caviar de AOVE
Terrina de *foie* al Pedro Ximénez con doble *cassé* de tomates cherry y mermelada de higo
Lomo de Bacalao con Muselina de txangurro y tapenade de olivas negras
Tartar de atún rojo sobre timbal de aguacate y tomate aliñado con crujiente de *focaccia*

SEGUNDOS

Solomillo de cebón al Pedro Ximénez con pastel de patata y verduritas risoladas
Solomillo de cebón con patata gratén y suave salsa de idiazábal
Solomillo de cebón a la mostaza antigua con crujiente de patata y puerro
Merluza a baja temperatura sobre *parmentier* de patata al pimentón y trigueros salteados
Lubina a la plancha sobre *ragout* de setas y patatas *raté* con aceite de trufa
Lubina en salsa de almejas y gambas con crujiente de trigueros

Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” reserva (D.O. Rioja)

Cava Raimat Brut Chardonnay - Xarelló

Café y/o infusiones con trufas

Brandy, Pacharán, Whisky y licor de manzana

******En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias frías y 2 referencias calientes**

“DOÑA MANUELA”

ENTRANTES

Salmorejo cordobés sobre virutas de jamón ibérico y picadito de huevo (verano)
Crema templada de puerro y patata sobre vieira a la plancha y aceite ahumado (en verano fría)
Quenelle de queso de cabra y membrillo en crema suave de espárragos blancos a la sidra
Crema de calabaza asada al aroma de curry Jaipur sobre cremoso de leche de coco
Crema de carabineros sobre salteado de langostinos y puerro (invierno)
Vieira a la parrilla en crema de calabaza asada al aroma de Jaipur y leche de coco (invierno)
Bisqué de bogavante al *Armagnac* sobre sus patitas en crujiente (invierno)
Crema suave de *Boletus Edulis*, lascas de cecina y parmesano al aceite de trufa

PRIMEROS

Ensalada de carabineros y langostinos, habitas *baby* y vinagreta a la albahaca
Ensalada de perdiz escabechada y *foie*
Merluza a baja temperatura sobre *Parmentier* de patata al pimentón y trigueros salteados
Lubina a la plancha sobre *ragout* de setas y patatas *raté* con aceite de trufa
Lubina en salsa de almejas y gambas con crujiente de trigueros

SEGUNDOS

Tournedó de cebón y panceta ahumada, atadillo de trigueros y patatas confitadas
Cordero lechal asado con patata rota y salsa de su jugo reducido
Cochinillo lechal asado al estilo Negralejo con patatas a la panadera
Taco de cochinillo confitado a baja temperatura, pastel de patata y manzana asada

Bodega

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” reserva (D.O. Rioja)

Cava Raimat Brut Chardonny - Xarelló

Café y/o infusiones con trufas

Brandy, Pacharán, Whisky y licor de manzana

******En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al cocktail 2 referencias frías + 2 referencias calientes**

POSTRES O TARTAS

TARTAS & BISCUIT “NEGRALEJO”

Tarta de queso y *gelé* de higos
Tarta de mousse de coco y té matcha
Tarta de dulce de leche y manzana verde
Tarta de mousse de chocolate blanco y maracuyá
Tarta de frambuesa y pistacho

Biscuit

Biscuit a la vainilla con salsa de frambuesa
Biscuit a la vainilla con salsa de chocolate
Biscuit a la menta con salsa de chocolate

ó

NUESTROS POSTRES “NEGRALEJO”

Milhoja de crema y queso con frutos rojos
Sopa de naranja sanguina y fresón de Aranjuez
Semiesfera de chocolate, plátano y praliné
Mousse de albaricque y crema de chocolate blanco
Coulant sobre crema de vainilla

PALACIO DEL
NEGRALEJO

MENÚ INFANTIL

-MAYORES DE 4 AÑOS-

ENTRANTES

Queso manchego e ibéricos
Montañita de ensaladilla rusa
Fingers crujientes de pollo
Croquetitas de jamón ibérico

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Daditos de solomillo con salsa BBQ (aparte)
Delicias de merluza con mahonesa casera (aparte)
San Jacobo casero
***** acompañado de patatas fritas o ensalada

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa
Chuches al centro de mesa y "Champín"

Agua mineral, zumos y refrescos

MENÚ INFANTIL

-MENORES DE 4 AÑOS-

ÚNICO PLATO A ELEGIR

Canelones *bolognesa* gratinados con patata *souflé*
San Jacobo casero y patatitas
Daditos de solomillo y patatas fritas
Delicias de merluza y patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate y galleta con helado a escoger de vainilla, nata o fresa
Chuches al centro de mesa y "Champín"

Agua mineral, zumos y refrescos

www.negralejo.es

