

# MENU GALA

2019



NEGRALEJO  
CATERING

**MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS**

## FRIOS

Shot de vermut con espuma de aceituna  
Bombón de foie y compota de manzana asada  
Salmorejo de cerezas con sardina ahumada  
Salmón marinado en gin y enebro con mahonesa cítrica  
Bombón de gambas y boletus sobre blini con alioli de wasabi  
Macetitas de brandada de bacalao con tomate semi seco  
Jamón ibérico y tumaca en focaccia  
Copita de vermut con espuma de aceituna  
Pimientos cherry rellenos de queso  
Focaccia de jamón ibérico y tumaca  
Chupito de gazpacho andaluz con polvo de ibérico  
Chupito de gazpacho de menta con polvo de ibérico  
Chupito de crema de melón con polvo ibérico  
Perla de mozarella con tomate cherry y pesto Genovés  
Gelé de cactus con mousse de queso Idiazábal  
Brandada de bacalao con huevas de mújol  
Mejillones de la ría con suave vinagreta de piparra  
Brocheta de salmón ahumado con mantequilla de eneldo  
Milhojas de foie y manzana sobre pan polar  
Ahumados en milhojas con queso crema

## CALIENTES

Langostinos en crujiente con mahonesa de kimchee  
Croquetas cremosas de boletus  
Mejillón tigre versionado  
Mini rollitos cantonesas con salsa sweet chilly  
Dados de merluza a la andaluza con emulsión de su tinta  
Suprema de pintada confitada, sésamo y soja  
Mini burger de ternera y queso idiazábal  
Chupito de crema de hongos con cebolla crunch  
Consomé de ave al Jerez  
Bomba de patata con relleno de solomillo de buey  
Caramelos de morcilla  
Duo de brochetas de langostinos:  
con bacón en crujiente y al curry con pasta kataifi  
Croquetas de jamón ibérico  
Palitos de Morcilla con manzana reineta  
Piruletas de codorniz en salsa picante  
Brochetas de pollo "tandoori"  
Lardones de solomillo con salsa al whisky  
Mini rollitos de verdura salsa agridulce  
Pulпитos en tempura crujiente  
Falafel con queso feta  
Tostas de chorizo de León con huevos de codorniz

### **BEBIDAS DURANTE EL COCKTAIL**

Agua, zumos, refrescos variados y cerveza con/sin

#### **Barra de Vinos**

Vinos Blancos:

Siglo XXI D.O.Rueda

Viña Esmeralda D.O. Penedes

Vinos Tintos:

Viña Real Crianza D.O. Rioja

Valtravieso Crianza D.O. Rivera del Duero

### **CORNER MAESTRO JAMONERO:**

Jamón Ibérico, Consorcio de jabugo Capa Negra Cebo

Jamón Ibérico 100% Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo

### **OTROS CONER Y SHOW COOKING\*\***

#### **CORNER DE SUSHI:**

SUSHI: Osomakis y Futomakis, Vasitos de tataki de atún y ajoblanco, Osomakis, Futomakis,  
Nigiris

MAKIS: Makis de salmón, pimienta rosa y limón, Makis de salmón y queso

#### **CORNER MEXICANO**

Totopos con emulsion de aguacate y cilantro, con pico de gallo

Tacos de cochinita pibil

Fajitas de trigo con pollo salteado y verduras

Mojos y salsas picantes

#### **CORNER DE QUESOS**

Manchego, Torta del Casar, Idiazábal, Cabrales, Tetilla

Acompañado de sus panes, pasas y uvas

#### **CORNER DE CEVICHE PERUANO**

De nuestros pescados más frescos aliñados al momento

#### **CORNER ITALIANO**

Brochetas de tomate cherry y mozzarella con pesto genovés

Lascas de queso granna padano y frutos secos

Risotto de hongos y aceite de trufa

Foccacia margarita con aceite de albahaca

\*\*Rogamos nos soliciten cotización

## PRIMEROS

Tartar de atún rojo en cama de ralladura de ajitomate, aceite de hierbabuena y crujiente de patata

Volt au Vent relleno de Merluza con Tosta de Gambas

Quenelle de queso con membrillo en crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra

Ensalada de ventresca y carabineros escabechada

## SEGUNDOS

Solomillo al P.X, Patatas Loreto, cebollitas glaseadas y zanahorias Vichy  
Solomillo a la broche con salsa Perigueux & Patatas risoladas y calabacín relleno al aroma de trufa

Merluza a baja temperatura sobre parmentier de tubérculos y aceite de pimentón

Tournedó a la "Antigua" & Patatas risoladas, calabacines rellenos y zanahorias baby

## POSTRES

Tarta Selva Negra

Tarta de frutas

Mousse de chocolate negro

Biscuit a la vainilla con salsa de chocolate

Café & trufas

## Bebidas

Vino blanco Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Reserva D.O. Rioja

Agua mineral

A elegir: 5 referencias frías + 5 referencias calientes del cocktail gala  
1 primero+1segundo+1postre

Duración de servicio 3 horas desde el inicio del cocktail

**MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS**  
[www.negrалеjo.com](http://www.negrалеjo.com)