



Menús de GALA

OnlyYOU
HOTELS



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Configure usted mismo su cocktail de bienvenida, entre las siguientes opciones

6 Aperitivos - Duración 30 minutos	30 €
8 aperitivos - Duración 45 minutos	35 €

APERITIVOS FRÍOS

- Salmorejo cordobés con jamón ibérico
- Macaron de queso de cabra, tomate seco y pistacho
- Macaron de foie y naranja
- Conito de tartar de atún rojo de Petaca Chico picante con huevas de trucha
- Mini tacos de pastrami tonnato con alcaparras
- Regañá de sardina ahumada con berenjenas a la llama
- Queso de cabra rondeño con tomate cherry semi seco y pesto
- Crujiente de setas con bacalao confitado
- Cono de cabello de ángel y paleta ibérica
- Tacos de atún rojo de Petaca Chico hot chili
- Regañá de caponata siciliana
- Crujiente de mojama de Barbate, tomate cherry y AOVE

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena
- Guiso de cola de toro a la sevillana con espuma de patatas
- Falso nigiri de solomillo al whisky
- Espárrago verde en tempura con romesco
- Buñuelos de camarones con alioli de ajo asado
- Croquetas de carabineros con velo ibérico
- Daditos de choco con alioli de su tinta
- Bao de costilla en salsa coreana ahumada, escarola y cebolla morada
- Crujiente de lomos de sardina a la llama con berenjenas
- Mini burger vegetal con romesco y queso tetilla

BEBIDAS

- Agua, refrescos, cerveza
- Vinos tinto y blanco, manzanilla

Precio por persona / IVA incluido
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

Configure su propio menú eligiendo un entrante, un plato principal, y un postre de la selección de Manu Jara (los mismos para todos los comensales)

ENTRANTES

Tartar de salmón y pepino, sésamo negro, mayo de lima, piparras y aderezo de kimchi

ó

Tiradito de caballa marinada en casa, relish de tomate cherry con albahaca y sopa fría de remolacha

ó

Crema de calabaza asada y puerro blanco con ragout de hongos portobello y requesón

ó

Canelón de buey de mar con pico de gallo cítrico y crema suave de aguacate y albahaca

PRINCIPALES

Lomo de corvina del estrecho con maltesa de mandarina, huevas de trucha y bimi al carbón

ó

Lubina de estero al grill, espinacas frescas salteadas y crema ligera de tomate asado

ó

Bacalao selecto confitado, meloso de tomates asados y verduritas rustidas

ó

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con hinojo y cremoso de raíz de apio

ó

Solomillo de ibérico con un toque de brasa, parmentier ligera y guiso de boletus

ó

Carrillera de ternera glaseada con puerro confitado y crema ligera de patatas al tomillo

ó

Lomo bajo de retinto rosado con setas de cardo al grill y jugo de carne al oloroso

POSTRE DESSERT

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cerveza y café

Vino tinto Tomás González Roble. Tinto fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco La Camioneta D.O. Rueda

Cava Sogas Mascaró Brut Nature

65,00 €

Precio por persona / IVA incluido

Mismo menú para todos los asistentes

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento

**Mejore su menú sustituyendo los platos
del menú básico por alguna de las siguientes opciones
(mismos platos para todos los comensales)**

ENTRANTES

Espárragos blancos confitados con vichyssoise de patata vitelotte,
yema curada y aire de consomé trufado

ó

Carpaccio de langostino de Sanlúcar flameado, avellanas tostadas,
aguacate y su coral amontillado

ó

Tataki de atún con ajoblanco malagueño y perlas de melón galia

ó

Porra antequerana a nuestra manera, con migas de paleta ibérica,
atún rojo de Petaca Chico en tartar y huevo de codorniz 1 minuto

PRINCIPALES

Lomo de atún rojo con demi-glace marina, integral de patata
ahumada y cebollitas perla

ó

Merluza de pincho, setas shimeji glaseadas
y caldo concentrado de galeras

ó

Solomillo de ternera con ganache de castañas
y su jugo infusionado al enebro

ó

Presa ibérica a fuego lento con crema de queso rondeño
y hojas de mostaza japonesa

ó

Magret de pato a baja temperatura con guiso de cebada, chalotas
glaseadas al moscatel y lemon grass

ó

Zancarrón de cordero lacado con crema ligera de patatas al romero
y zanahoria baby

10,00 €

Precio por unidad (plato)/ IVA incluido

Mismo menú para todos los asistentes

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento



ESTACIONES

Jamón ibérico con cortador

Jamón 50% Ibérico Cebo de Campo Arturo Sánchez

600 €

Jamón 100% Ibérico Arturo Sánchez

800 €

Ibéricos

Buffet de caña de lomo, salchichón y chorizo ibéricos, acompañados de una selección de panes, regañás, picos y tomate rallado con AOVE

8 € por persona

Sushi

Selección de makis elaborados por nuestro sushiman: atún rojo, salmón, surimi y vegetarianos

200 € (50 piezas variadas)

Quesos del mundo

Buffet de quesos nacionales e internacionales con guarniciones de frutos secos, mermeladas y tostas de pan rústico con AOVE

8 € por persona

Ostras

Ostras francesas abiertas al momento

Precio por unidad según temporada y calibre

Tacos

Estación de tacos de 3 variedades: cochinita pibil, costilla BBQ y vegetal con guacamole

6 € por persona

Precio por persona / IVA incluido

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento