

# NUESTROS MENÚS Banquetes



## Menú degustación Gastronómico Agüelo

### PARA COMPARTIR

Tabla de Jamón Ibérico D.O. Guijuelo  
Coca de cristal con tomate y mouselina de manzana  
Tartaleta de gulas, gambas y suquet de marisco  
Gamba roja con pipeta de ajo blanco  
Raviolis artesanales de bogabante  
con salsa americana y frutos del mar  
Ensalada de perdiz escabechada,  
tomate confitado, peras al vino,  
lascas de foie micuit y reducción de frutos rojos  
Carpaccio de buey con vinagreta de limón  
y escamas de parmesano

### PRINCIPAL A SELECCIONAR

- 01** Tataki de atún Bluefin sobre mayonesa  
de sésamo, vinagreta de arroz,  
tomate concasé, soja y emulsión de wasabi
- 02** Solomillo Wellington con patatas de cristal  
y salsa Perigordini

### POSTRE

Surtido de alta repostería

### BODEGA

Vino blanco D.O. Rias Baixas – Paco y lola Vintage  
Vino tinto D.O. Priorat – Les Terrasses

Agua mineral, refresco, cerveza  
Café o infusión

## Menú de banquete Agüelo

### PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico de D.O. Guijuelo  
Tabla de queso de cabra curado 18 meses  
Coca de cristal con tomate con alioli Agüelo  
Vol-au-vent de setas, mayonesa de picada  
y espuma de pasión fruit  
Mini conos de Steak Tartar con miel y mostaza  
Dijon Carpaccio de buey con vinagreta de cítricos  
y láminas de parmesano

### PRINCIPAL A SELECCIONAR

- 01** Lomo de atún rojo con emulsión de wasabi,  
coll radish y mix de algas
- 02** Carré de cordero confitado  
a baja temperatura con patatas pont-neuf

### POSTRE

Surtido de repostería

### BODEGA

Vino Tinto D.O. Extremadura – Habla del Silencio  
Vino Blanco D.O. Penedes – Gramona Gesami

Agua mineral, refresco, cerveza  
Café o infusión

# NUESTROS MENÚS Banquetes



## Menú de banquete Avinyo

### PARA COMPARTIR

Dados de queso manchego  
marinados con cítricos y romero  
Coca de cristal con tomate y muselina alioli  
Braseado de verduras con romesco  
y aceite de romero y tomillo  
Quenelle de pollo y manzana ácida  
sobre coca de cristal con vinagreta de miel  
Tabla de jamón Ibérico D.O. Guijuelo  
Carpaccio de salmón marinado  
con emulsión eneldo, setas deshidratadas  
y sal negra de hawai

### PRINCIPAL A SELECCIONAR

- 01 Tournedó rosini con duxelle de setas,  
patatas de cristal y salsa de foie
- 02 Lomo de lubina sobre romesco,  
chips de remolacha, tierra de tomate  
y espirales de calabacín y patata

### POSTRE

Coulant de chocolate, sirope de naranja  
y helado de vainilla de Madagascar

### BODEGA

Vino blanco D.O. Cataluña – Terras Gauda  
Vino tinto D.O. Rioja – Abadal Crianza

Agua mineral, refresco, cerveza  
Café o infusión

## Menú de banquete Barcelona

### PARA COMPARTIR

Olivas marinadas con cítricos y romero  
Coca de cristal con tomate y muselina alioli  
Ensalada de arroz salvaje, pico de gallo  
y bonito del norte  
Choricitos tradicionales del Agüelo  
Croquetas de queso Idiazabal  
sobre mermelada de tomate  
Brocheta de pollo sobre verduras salteadas  
con salsa ponzu

### PRINCIPAL A SELECCIONAR

- 01 Salmon con piel de lima y eneldo  
sobre puerros y verduras torneadas
- 02 Entrecot de ternera de 250 gr  
con verduras rustidas

### POSTRE

Cheese cake de mojito al aroma de menta

### BODEGA

Vino blanco D.O. Cataluña – Ca n' Estruc  
Vino tinto D.O. Rioja – López de Haro

Agua mineral, refresco, cerveza  
Café o infusión