

NUESTROS MENÚS BANQUETE

La carta de **AGÜELO013**
propone una cocina mediterránea
y de mercado



Menú banquete BARCELONA

PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina Agüelo013
Calamares a la andaluza con emulsión de ajo negro y aroma de lima
Patatas bravas con alioli y salsa brava
Choricitos en salsa de vino
Braiseado de verduras con salsa romesco
Brocheta de pollo de corral marinado al pimentón con mayonesa de curry

PRINCIPAL A ELEGIR (con antelación)

Tronco de merluza sobre verduras salteadas con espirales de patata y mayonesa de limón
Confit de pato sobre jardín de verduras y cremoso de manzana

POSTRE

Bavaroise de crema catalana sobre dulce de leche y helado de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral, refresco o cerveza
Vino blanco: Ca n'Estruc – D.O. Catalunya
Vino tinto: Ca n'Estruc – D.O. Catalunya
Café o infusión

Menú banquete AVINYÓ

PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina Agüelo013
Chipirones a la andaluza con mayonesa de cítricos
Tartaleta de steak tartar con mantequilla de miel, mostaza y Oporto
Verduras torneadas y escalivadas sobre romesco y aceite ahumado
Pollo en tempura de curry
Tabla de queso manchego, 18 meses de curación

PRINCIPAL A ELEGIR (con antelación)

Lomo de lubina sobre romesco, chips de remolacha y espirales de calabacín y patata
Ossobuco de cordero a baja temperatura, puré de rúcula y verduras torneadas

POSTRE

Cheesecake con espuma de frutos rojos y fruta confitada

BEBIDAS

Agua mineral, refresco o cerveza
Perro Verde – D.O. Rueda
Vizcarra Senda del oro – D.O. Ribera del Duero
Café o infusión



Menú banquete

AGÜELO

PARA COMPARTIR

- Pan de coca con muselina Agüelo013
- Gambas al ajillo en aceite de romero y tomillo
- Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo
- Carpaccio de salmón noruego, eneldo y lascas de queso parmesano
- Huevos a baja temperatura sobre parmentier y virutas de foie
- Albóndigas de ternera rellenas de queso manchego con salsa de setas
- Medias lunas de foie micuit con espuma de Baileys, uva caramelizada y crujiente de pan

PRINCIPAL A ELEGIR (con antelación)

- Lomo de rape sobre carpaccio de gambas, mayonesa de picada, patatas parisién y salsa de bogavante
- Entrecôte de ternera con patatas pont neuf, verduras asadas y aceite ahumado

POSTRE

- Coulant de chocolate con sirope de naranja amarga y helado de vainilla de Madagascar

BEBIDAS

- Agua mineral, refresco o cerveza
- Perro Verde – D.O. Rueda
- Vizcarra Senda del oro – D.O. Ribera del Duero
- Café o infusión

Menú banquete

GASTRONÓMICO AGÜELO

PARA COMPARTIR

- Pan de coca con muselina Agüelo013
- Vol-au-vent de setas, mayonesa de trufa y gelatina de naranja
- Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo
- Foie micuit con reducción de Baileys y sal negra de Hawaii
- Pulpo a la parrilla con espuma de patata y ajada
- Salmón marinado con miel y manzanilla con salsa de mostaza y eneldo
- Surtido de quesos

PRINCIPAL A ELEGIR (con antelación)

- Tataki de atún bluefin sobre mayonesa de sésamo, tomate concassé y emulsión de wasabi
- Solomillo Wellington con parmentier cremoso, crujiente de patata y salsa de foie

POSTRE

- Surtido de repostería de la casa

BEBIDAS

- Agua mineral, refresco o cerveza
- Perro Verde – D.O. Rueda
- Vizcarra Senda del oro – D.O. Ribera del Duero
- Café o infusión