

MENÚS BANQUETE



AGÜELO13
EVENTOS EN UN ESPACIO
ÚNICO Y SINGULAR

Contacto Grupos y Eventos
reservas@aguelo013.com
Tel: +34 625 514 427

I

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate y muselina de manzana

Pimientos del Padrón

Patatas bravas con alioli tibio

Choricitos con salsa de vino

Hummus de garbanzos clásico con sésamo y crudités de zanahoria

Dados de queso manchego macerado en aceite de oliva

PRINCIPAL (a elegir con antelación)

Salmón púrpura costado sobre nido de puerro caramelizado y trigueros napado con salsa de naranja amarga

Carrilleras de ternera a baja temperatura glaseadas en su propio jugo sobre parmentier de setas

POSTRE

Brownie de chocolate negro con salsa caliente de Gianduja y nueces

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

Vino blanco*

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

Vino tinto*

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

* O vino equivalente

Café o infusión

II

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate y muselina de manzana

Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima

Croquetas de jamón sobre confitura de tomate

Mutabal de berenjena a la brasa con sus crudités de zanahoria

Donettes de foie en tres texturas sobre reducción de Baileys y frutos secos

Tabla de quesos del pastor con contrastes dulces y salados

PRINCIPAL (a elegir con antelación)

Corvina de playa en salsa de gamba roja sobre cebollitas perla y micro zanahorias caramelizadas

Terrina de pato y setas sobre cremoso de boniato, foie poêlé y reducción de vino dulce

POSTRE

Cheesecake con espuma de frutos rojos y cassis

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

Vino blanco*

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

Vino tinto*

Viña Mayor - D.O. Ribera del Duero

* O vino equivalente

Café o infusión

III

PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina de pera dulce
Tabla de jamón ibérico D.O. Extremadura
Lingote de Brie caramelizado con miel trufada
Dados de salmón marinado en soja y miel con emulsión de eneldo fresco
Medallones de foie mi-cuit y avellanas caramelizadas sobre Frangelico reducido
Mejillones gallegos con lima rallada y emulsión de maracuyá

PRINCIPAL (a elegir con antelación)

Lomo de rape francés a baja temperatura sobre cremoso de lavanda y suquet de su propio jugo con azafrán
Solomillo de ternera glaseado con salsa perigordini y vol-au-vent de mini verduras al dente

POSTRE

Semi esfera de tiramisú en dos texturas, cobertura de chocolate al Baileys sobre galleta artesana

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

Vino blanco*

Vall de Vinyes – D. O. Terra Alta

Vino tinto*

Viña Mayor - D.O. Ribera del Duero

* O vino equivalente

Café o infusión

IV

PARA DEGUSTAR

Pan de coca con tomate y muselina de manzana
Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima
Croquetas de jamón sobre confitura de tomate
Mutabal de berenjena a la brasa con sus crudités de zanahoria
Donettes de foie en tres texturas sobre reducción de Baileys y frutos secos
Tabla de quesos del pastor con contrastes dulces y salados



Copa de Hendrick's gin en sorbete
Coulant de chocolate Los Bejucos con toques de vainilla de Madagascar y helado de leche y pimienta de Sichuan

BEBIDAS

Agua mineral, cerveza

Vino blanco*

La Poda, Sauvignon Blanc - D.O. Rueda

Vino tinto*

Luis Cañas Crianza - D.O. Rioja

* O vino equivalente

Café o infusión

MENÚS BANQUETE



AGÜELO13
EVENTOS EN UN ESPACIO
ÚNICO Y SINGULAR

Contacto Grupos y Eventos
reservas@aguelo013.com
Tel: +34 625 514 427