

# 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  
Lingote de duroc a baja temperatura, glaseado en su propio jugo sobre texturas 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