

# MENÚS BANQUETE



## Menú banquete 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

## Menú banquete 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

## Menú banquete 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

## Menú banquete IV

### PARA DEGUSTAR

Copa de sopa fría de sandía, cerezas negras y queso mascarpone  
Tosta hojaldrada de romesco, mousse de brandada de bacalao, gelée de confitura de tomate y emulsión de ajo negro  
Risotto púrpura de remolacha e ibérico con velo de granna padanno  
Tataki de atún rojo sobre emulsión de ajo dulce de hierbas, caviar de aove y chutney de mango y piparra  
Terrina de cordero confitada 72 horas a baja temperatura sobre lágrimas de cremoso de céleri y shitakes salteados en Oporto



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