



*Queremos agradecerles, en primer lugar,
El interés y la confianza demostrada
El Restaurante Maremondo y en su servicio de Banquetes
Tenemos el gusto de adjuntarles unas
Sugerencia de Menú, que nuestro Departamento de Cocina
Ha preparado para el Año 2014,
Esperando que cuenten con su aprobación.
Sabemos que cada cliente
Precisa una solución concreta y diferente a los demás
Y el Chef, al igual que nuestros
Encargados de Banquetes, están encantados
De asesorarles para encontrar una respuesta ha
Sus necesidades o gustos personales
Atentamente*

*Juan Carlos del Río Revilla
Director
Restaurante Maremondo*

Queremos que ustedes sean parte de nuestro equipo de colaboradores y que compartan con nosotros este menú que hemos confeccionado. Y sean ustedes los que puedan confeccionar un menú a su gusto. eligiendo un plato de cada grupo.

*** **** ***** ***** **** **

Grupo 1º.

*Ensalada de Ibéricos con Frutos del Bosque
Ensalada de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate
Carpaccio de Buey con Foie y Virutas de Queso Manchego
Medallón de Tarrina de Foie, Elaborada en Casa con Pasas Piñones y Puré de Manzana
Crema de Marisco con Tropezones*

*** **** ***** ***** **** **

Grupo 2º.

*Lasaña de Bacalao con Pimientos Rojos, Calabacín, Patata Cocida y Salas de Anchoas
Ensalada de Ventresca de Bonito con Tomate Natural y Cebolla Confitada
Salpicón de Marisco
Milhojas de Berenjena Relleno de Marisco Gratinado sobre Crema de Cigalitas
Verduritas Frescas Salteadas con Jamón*

*** **** ***** ***** **** **

Grupo 3º.

*Merluza a la Marea Negra con Chipirones
Corvina a la Sal, con Puré de Calabaza, Vinagreta de Tomate y Ajos Tiernos
Salmón Fresco al Horno con Patatas Panadera
Tronco de Merluza al Cava Gratinada con Almendras y Crema de Cigalitas*

*** **** ***** ***** **** **

Grupo 4º.

*Confit de Pato con Salsa de Frambuesa
Carrilleras de Cerdo Ibérico con su Guarnición
Rollitos de Ternera Rellenos de Verdurita con Salsa de Setas
Medallón de Solomillo a la Plancha con su Guarnición y Salsa de Queso de Tresviso*

*** **** ***** ***** **** **

Postre

*Mousse de Queso con Salsa de Frambuesa
Café*

*** **** ***** ***** **** **

Bodega

*Vinos Seleccionados de la Casa
Chupito*

Precio del Menú por Comensal 36,00. €. (I.V.A. Incluido)

Nota: El menú elegido tiene que ser para todos los comensales el mismo

