



*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*



Presupuesto de Menú N°. 11

*½, Ración de Ensalada de Laminas de Bacalao y Langostinos
con Vinagreta de Piñones*

*½, Ración de Milhojas de Berenjena Rellena de Marisco
y Salsa de Cigalitas*

*Entrecot de Ternera a la Plancha
Con Atadillo de Verduras, Calabacín Relleno de Champiñones,
Patatas Panadera*

*Tarta San Marcos con Crema Tostada
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Café*

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 45,00. €. (Iva Incluido)

Presupuesto de Menú N°. 12

Para Compartir

Surtido de Ibéricos

*“Jamón, Lomo de Cerdo Ibérico de Bellota, Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen”
Calamares Frescos a la Romana “Rabas”*

Salpicón de Marisco

“Langosta, Santiaguños, Gambas, Langostinos, Rape, Pulpo”

*Medallón de Solomillo a la Plancha
con su Guarnición y Salsa de Queso*

*Tarta Selva Negra con Virutas de Chocolate
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Café*

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 54,50. €. (Iva Incluido)



Presupuesto de Menú N.º 13

*Ensalada de Langosta y Langostinos
con Salsa de Erizos de Mar*

*Tournedo con Foie, Costrón de Pan Frito y Salsa de Hongos
con su Guarnición*

*Tarta de Queso al Estilo de “Toñanes” con Crema de Frambuesa
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente*

Café

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 53,00. €. (Iva Incluido)

Presupuesto de Menú N.º 14

Para Compartir

Surtido de Ibéricos

*“Jamón, Lomo de Cerdo Ibérico, Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen”
Ensalada de Pimientos Rojos Asados y Anchoas Seleccionadas del Cantábrico*

Pudín de Pescado de Roca

Calamares Frescos a la Romana “Rabas”

Merluza Rellena de Centollo en Salsa Verde con Almejas y Gambas

*Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente*

Café

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 47,00. €. (Iva Incluido)



Presupuesto de Menú N.º 15

Para Compartir

Surtido de Ibéricos

“Jamón, Lomo de Cerdo Ibérico, Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen”

Salpicón de Marisco:

“Langosta, Santiaguillos, Gambas, Langostinos, Rape, Pulpo”

Calamares Frescos a la Romana “Rabas”

*Corderito Lechal Asada de Forma Tradicional
con Ensalada y Patatas Panadera*

*Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Café*

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 43,50. €. (Iva Incluido)

Presupuesto de Menú N.º 16

*½, Ración de Ensalada Templada de Queso de Cabra
Con Pasas, Piñones y Mermelada de Tomate*

*Tronco de Merluza al Cava Gratinado con Almendras
Sobre Crema de Marisco*

*Escalopines de Ternera
con su Guarnición y Salsa de Queso*

*Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Café*

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 50,50. €. (Iva Incluido)



Presupuesto de Menú N.º 17

Para Compartir

Surtido de Ibéricos

“Jamón, Lomo de Cerdo Ibérico, Cecina de León con Aceite de Oliva Virgen”

Pudín de Pescado de Roca

Ensalada de Laminas de Bacalao y Langostinos

Con Salsa de Piñones

Confit de Pato

con Frutos del Bosque

Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla

Helado de Vainilla y Chocolate Caliente

Café

Bodega

Blanco Vega del Pas (Rueda)

Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)

Cava

Precio de Menú por Comensal 48,50. €. (Iva Incluido)

Presupuesto de Menú N.º 18

*½, Ración de Medallones de Foie, Elaborado en Casa,
Con Jamón de Pato, Pasas, Piñones y Puré de Manzana*

Lomo de Merluza a la Marea Negra

Con Calamares

Zancarrón de Ternera

A la Jardinera con su Guarnición

Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla

Helado de Vainilla y Chocolate Caliente

Café

Bodega

Blanco Vega del Pas (Rueda)

Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)

Cava

Precio de Menú por Comensal 50,00. €. (Iva Incluido)



Presupuesto de Menú N.º 19

*Ensalada de Bogavante del Cantábrico
Con Salsa Mahonesa y Vinagreta*

*½, Ración de Lomo de Merluza a la Plancha
Sobre Crema de Foie y Setas de Temporada*

*½, Ración de Medallón de Solomillo a la Plancha
Con su Guarnición y Salsa de Queso*

*Tarta Milhojas con Crema de Mantequilla
Helado de Vainilla y Chocolate Caliente
Café*

Bodega

*Blanco Vega del Pas (Rueda)
Tinto Sierra Cantabria Cr. (Rioja)
Cava*

Precio de Menú por Comensal 60,00. €. (Iva Incluido)