

## MENÚ N.º 1

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Ensaladilla de Gambas  
Adobito Sevillano  
Croquetas Casera  
Revuelto Mercantil*

### PRIMER PLATO

*Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo*

### SEGUNDO PLATO

*Lomo de Cerdo Asado con Salsa de Manzana, Patatas  
Duquesa y Verdurita de Temporada*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudin Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 32.00 €*

## MENÚ N.º 2

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Ensalada Templada de Cogollos con Bacon  
Ensaladilla de Gambas  
Croquetas Caseras  
Calamares Fritos*

### PRIMER PLATO

*Vichyssoise con Virutas de Jamón y Picatostes*

### SEGUNDO PLATO

*Lomo de Cerdo Asado con Salsa de Manzana, Patatas  
Duquesa y Verdurita de Temporada*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudin Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 32.00 €*

Servicios de Restauración



MOCAL, S.C.

### MENÚ N.º 3

#### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Croquetas Caseras*

*Champiñones Rellenos*

*Revuelto Aragonés*

#### PRIMER PLATO

*Crema de Marisco con Picada de Langostino*

#### SEGUNDO PLATO

*Carrillada Iberia a la Miel y Canela con*

*Patatas Panaderas*

#### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

#### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 35.00 €*

Servicios de Restauración



MOCAL, S.C.

### MENÚ N.º 4

#### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Ensalada Tropical de Pollo*

*Croquetas Caseras*

*Adobito Sevillano*

#### PRIMER PLATO

*Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo*

#### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos y Oloroso,*

*con Patatas Panaderas*

#### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

#### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 35.00 €*



## MENÚ N.º 5

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Ensalada Templada de Cogollos con Bacon*

*Croquetas Caseras*

*Taquitos de Merluza Perfumados al Limón*

### PRIMER PLATO

*Bisqué de Marisco*

### SEGUNDO PLATO

*Confit de Pato en Salsa de Naranja con*

*Piña y Zanahoria Caramelizada*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 35.00 €*



## MENÚ N.º 6

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Pañuelo de Endivias con Salmón Marinado*

*y Vinagreta de Alcaparras y Huevo Duro*

*Calamares Fritos*

*Revuelto de Morcilla y Langostinos*

### PRIMER PLATO

*Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos y*

*Oloroso con Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 40.00 €*



## MENÚ N.º 7

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Queso Camembert Frito con Confitura de Frambuesa*

*Revuelto Aragonés*

### PRIMER PLATO

*Crema de Espárragos Trigueros con Virutas de Jamón Ibérico y Picatostes*

### SEGUNDO PLATO

*Carrillada Ibérica a la Miel y Canela con Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 35.00 €*



## MENÚ N.º 8

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Croquetas Caseras*

*Taquitos de Merluza Perfumados al Limón*

### PRIMER PLATO

*Crema de Calabacín al Queso Emmental*

### SEGUNDO PLATO

*Corvina a la Roteña con Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 36.00 €*

## MENÚ N.º 9

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*  
*Abanico de Chacinas Ibéricas*  
*Cogollos con Salmón Marinado*  
*Calamares Fritos*  
*Adobito Sevillano*

### PRIMER PLATO

*Cocktail de Marisco*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos y*  
*Oloroso con Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*  
*Pastelería Francesa*  
*Tarta personalizada*  
*Pudin Casero*  
*Capricho de Pastelería*  
*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*  
*Rioja de la Casa*  
*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 36.00 €*

## MENÚ N.º 10

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*  
*Paté Casero al Pedro Ximénez*  
*Salteado de Setas y Langostinos*  
*Calamares Fritos*  
*Adobito Sevillano*

### PRIMER PLATO

*Crema de Calabacín al Queso Enmental*

### SEGUNDO PLATO

*Lomo de Lubina con Pimientos Mozárabes y*  
*Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*  
*Pastelería Francesa*  
*Tarta personalizada*  
*Pudin Casero*  
*Capricho de Pastelería*  
*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*  
*Rioja de la Casa*  
*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 36.00 €*

## MENÚ N.º 11

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Queso Camembert con Configura de Frambuesa*

*Champiñones Rellenos*

### PRIMER PLATO

*Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo*

### SEGUNDO PLATO

*Cola de Toro a la Cordobesa con Dados de  
Patatas Fritas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rjoja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 37.00 €*

## MENÚ N.º 12

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Ensalada de Cogollos con Salmón Marinado y*

*Vinagreta de Alcaparras y Huevo*

*Delicias de Langostinos con Bacón*

*Adobito Sevillano*

*Taquitos de Merluza Perfumada al Limón*

*Champiñones Rellenos*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Dados de  
Manzana y Patatas Fritas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rjoja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 38.00 €*

## MENÚ N.º 13

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Queso Camembert Frito con Confitura de Frambuesa*

*Salteado de Habitas con Jamón*

*Ibérico y Pimientos de Piquillo*

*Revuelto de Morcilla y Langostinos*

### SEGUNDO PLATO

*Corvina a la Roteña con Patatas Percaderas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rjoja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 38.00 €*

## MENÚ N.º 14

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Abanico de Chacinas Ibéricas*

*Paté Casero al Pedro Ximénez*

*Adobito Sevillano*

*Croquetas Caseras*

### PRIMER PLATO

*Milhoja de Piña con Salmón Marinado*

### SEGUNDO PLATO

*Presa Ibérica en Salsa de Setas con Patatas Duquesa*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rjoja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 38.00 €*

## MENÚ N.º 15

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Surtido de Chacinas Ibéricas  
Cogollos con Salmón Marinado y Vinagreta  
Calamares Fritos  
Taquitos de Merluza Perfumado al Limón*

### PRIMER PLATO

*Salmorejo Cordobés con Jamón Ibérico y Huevo*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico con Salsa de Pimiento y Oloroso  
con Patatas Duquesas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudin Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 38.00 €*

## MENÚ N.º 16

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Surtido de Chacinas Ibéricas  
Cogollos con Ventresca de Atún  
Croquetas Caseras  
Delicias de Langostinos con Bacón*

### PRIMER PLATO

*Tartare de Aguacate y Langostinos*

### SEGUNDO PLATO

*Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Patatas Duquesas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudin Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 39.00 €*

## MENÚ N.º 17

### ENTRANTES

(Para cada cuatro comensales)

Surtido de Chacinas Ibéricas  
Endivias con Salsa de Roquefort con Bacón  
Delicias de Langostinos con Bacón  
Calamares Fritos  
Champiñones Rellenos

### PRIMER PLATO

Ajo Blanco con Frutas y Jamón Ibérico

### SEGUNDO PLATO

Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Patatas Duquesas

### POSTRES

(A definir)

Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudín Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava

### BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado

Precio por persona (IVA incluido): 42.00 €

## MENÚ N.º 18

### ENTRANTES

(Para cada cuatro comensales)

Jamón Ibérico de Bellota  
Queso Viejo Reserva  
Paté Casero al Pedro Ximénez  
Queso Camembert Frito con Confitura  
Champiñones Rellenos  
Revuelto de Morcilla y Langostino

### SEGUNDO PLATO

Rape con Almejas

### POSTRES

(A definir)

Pastelería Francesa  
Tarta personalizada  
Pudín Casero  
Capricho de Pastelería  
Copa de Cava

### BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos  
Rioja de la Casa  
Blanco del Condado

Precio por persona (IVA incluido): 45.00 €

## MENÚ N.º 19

### ENTRANTES

(Para cada cuatro comensales)

Jamón Ibérico de Bellota

Queso Viejo Reserva

Paté Casero al Pedro Ximénez

Delicias de Langostino con Bacon

Salteado de Setas de la Sierra de Huelva con

Taquitos de Jamón de Jabugo

Lomo de Bacalao Frito al estilo de San Lorenzo

### SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera Wellington

### POSTRES

(A definir)

Pastelería Francesa

Tarta personalizada

Pudin Casero

Capricho de Pastelería

Copa de Cava

### BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos

Rioja de la Casa

Blanco del Condado

Precio por persona (IVA incluido): 55,00 €

## MENÚ N.º 20

### ENTRANTES

(Para cada cuatro comensales)

Jamón Ibérico de Bellota

Endivias con Salsa de Roquefort y Nueces

Queso Camembert Frito con Confituras

Lomo de Bacalao Frito al estilo de San Lorenzo

### PRIMER PLATO

Lomo de Dorada al Horno con Patatas Panaderas

### SEGUNDO PLATO

Entrecot de Ternera al Cabrales con Patatas Puente

### POSTRES

(A definir)

Pastelería Francesa

Tarta personalizada

Pudin Casero

Capricho de Pastelería

Copa de Cava

### BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos

Rioja de la Casa

Blanco del Condado

Precio por persona (IVA incluido): 55,00 €

## MENÚ N.º 21

### ENTRANTES

*(Para cada cuatro comensales)*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Queso Viejo Reserva*

*Ensalada de Aguacates y Langostinos*

*Almejas a la Marinera*

### PRIMER PLATO

*Revuelto de Jamón, Langostinos y Habitas*

### SEGUNDO PLATO

*Paletilla de Cordero Asada a la Castellana  
con Patatas Panaderas*

### POSTRES

*(A definir)*

*Pastelería Francesa*

*Tarta personalizada*

*Pudin Casero*

*Capricho de Pastelería*

*Copa de Cava*

### BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Zumos*

*Rioja de la Casa*

*Blanco del Condado*

*Precio por persona (IVA incluido): 60,00 €*

## MENÚ INFANTIL

### AL CENTRO

*Patatas Chips*

*Olivas*

### INDIVIDUAL

*Pechuga de Pollo Empanada*

*Croquetas Caseras*

*Calamares Fritos*

*Patatas Fritas*

### POSTRE

*El mismo que el Banquete*

*o*

*Helado*

### BODEGA

*Refrescos,*

*Zumos*

*Agua*

*Batidos*

*Precio por persona (IVA incluido): 14,00 €*