



---

EL RESCOLDO  
**MENÚS CELEBRACIONES**



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

---

CUCURUCHO DE PATATAS FRITAS  
BROCHETA DE MOZZARELLA PERLA Y TOMATITO CHERRY A LA ALBAHACA  
BROCHETA DE MELÓN CON JAMÓN  
CUCHARILLA DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA CARMELIZADA  
MINICROQUETAS DE HONGOS  
MINICROQUETAS DE JAMÓN  
CROQUETA GORGONZOLA  
BROCHETA DE POLLO YAKITORI

---

## BEBIDA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO BLANCO Y TINTO

**PVP 10.00 € IVA 10% NO INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 1

---

### ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADA DE TOMATE DE MATA CON VENTRESCA DE BONITO  
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PIMIENTOS DE GUERNICA  
GAMBÓN PLANCHA

---

### PLATO PRINCIPAL

ENTRECOT DE CEBÓN A LA PLANCHA CON PATATA PANADERA  
O  
MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 40.00 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 2

---

### ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS CON TUMACA (JAMÓN, CHORIZO, SALCHICHÓN Y LOMO)

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

LANGOSTINOS COCIDOS CON MAHONESA

---

### PLATO PRINCIPAL

MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA RELLENA DE FOIE, NAPADA EN

SALSA DE FRUTOS ROJOS

O

LOMO DE LUBINA A LA PLANCHA EN SALSA BILBAÍNA

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 44.00 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 3

---

### ENTRANTE INDIVIDUAL

GAZPACHO DE SANDÍA CON FRESÓN Y BERBERECHOS AL VAPOR

---

### PRIMER PLATO

TACO DE BACALAO CON SETAS CONFITADO A LA MIEL

---

### SEGUNDO PLATO

MILHOJAS DE PRESA IBÉRICA RELLENA DE FOIE CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 45.00 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 4

---

### ENTRANTE INDIVIDUAL

RUEDA DE IBÉRICOS CON QUESO MANCHEGO VIEJO

---

### PRIMER PLATO

MILHOJA DE LUBINA RELLENA DE HORTALIZAS Y MARISCOS AL AROMA DE  
TOMILLO

---

### SEGUNDO PLATO

PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA AL ESTILO EL RESCOLDO

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 48.50 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 5

---

### ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS CON TUMACA (JAMÓN, CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO Y  
QUESEO MANCHEGO)

ENSALADA DE TOMATE DE MATA CON VENTRESCA DE BONITO  
GAMBÓN PLANCHA

---

### PLATO PRINCIPAL

TRANCA DE BACALAO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS EN CAMA DE  
AJADA DE TOMATE

O

ENTRECOT DE LOMO ALTO A LA PLANCHA CON PATATAS A LA CREMA

O

PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA AL ESTILO EL RESCOLDO

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 48.00 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona



## MENÚ CELEBRACIÓN Nº 6

---

### ENTRANTE INDIVIDUAL

ENSALADA DE FOIE CON VINAGRETA DE AVELLANAS Y FRUTOS ROJOS

---

### PRIMER PLATO

TRANCHA DE RODABALLO AL HORNO CON PATATAS PANADERA

---

### SEGUNDO PLATO

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE BUEY A LA BORDALESA  
CON PATATAS A LA CREMA

---

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO Y CAFÉ

---

### BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

**PVP 58.50 € IVA 10% INCLUIDO**  
Precio por persona





## MENÚ INFANTIL Nº 1



### PARA COMPARTIR

FRITURA VARIADA CROQUETAS, CALAMARES, MINI-EMPANADILLAS Y ALITAS

### PRIMER PRINCIPAL

CHULETILLAS DE CORDERO

### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN

### BEBIDA

AGUA O REFRESCO

**PVP 23.00 € IVA 10% no Incluido**

Precio por persona



## MENÚ INFANTIL Nº 2



### PRIMER PLATO

MACARRONES CON TOMATE



### SEGUNDO PLATO

ESCALOPE DE TERNERA



### POSTRE

TARTA DE CELEBRACIÓN



### BEBIDA

AGUA O REFRESCO

**PVP 20.00 € IVA 10% no Incluido**

Precio por persona