

## **MENU Nº 1 MASÍA SOLIOR**

### **CÓCTEL DE BIENVENIDA**

#### **APERITIVO**

Tartaleta de queso cremoso con nueces  
Mini cóctel de marisco con fondo de juliana de manzana y piña  
Cucharita de escalibada con anchoas y olivada  
Almendras tostadas en sal.  
Surtido de canapés.  
Mini croquetas de cocido caseras.  
Calamares a estilo andaluz.  
Mini choricitos a la sidra.  
Buñuelos de Bacalao.  
Fideua.

#### **PRIMER PLATO A ELEGIR**

MELÓN AL OPORTO CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO  
MILHOJAS DE BRANDADA DE BACALAO CON FONDO Y SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO  
VOULEVANT RELLENO DE MARISCO Y NAPADO CON SALSA DE GAMBAS  
LOMO DE LUBINA EN JUGO DE NARANJA Y TOQUE DE LIMA

#### **SORBETE**

#### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**

MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE Y PERA CARAMELIZADA  
PIERNA BRASEADA CON REDUCCIÓN DE OPORTO  
LOMO DE TERNERA A LA ALMENDRA  
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO

#### **POSTRES A ELEGIR**

#### **BODEGA**

AGUAS MINERALES  
SITIAL BLANCO ( D.O. RUEDA )  
SITIAL TINTO ( RIBERA DEL DUERO )  
CAVA SIGNAT BRUT NATURE ( PARXET )

#### **CAFÉ Y CHUPITOS**