

PROPUESTA ETSII

MENÚ

El menú consta de 12 referencias de cóctel, entrante, sorbete, principal, postre, brindis (cava), café o infusión. (Barra libre de cerveza, vino, sangría y bebida, desde que se llega a la Masía hasta la hora de finalización de la fiesta).

CÓCTEL DE RECEPCIÓN (común a todos los menús)* :

- Selección de Ibéricos con Crujiente de Pan
- Galleta de Parmesano con Cherry Confitado y Crujiente de Albahaca Wrap de Lomo Asado, Cebolla Caramelizada y BBQ
- Coca "Valenciana" de Cebolla al Aroma Oriental
- Chupa Chup de Queso de Cabra con Mango
- Gazpacho Andaluz con su Brunoise o Consomé (según temporada)
- Croquetas de Jamón
- Villeroy de Queso
- Croquetas de Setas

CÓCTEL DE RECEPCIÓN VEGETARIANO:

- Galleta de parmesano con Cherry confitado y crujiente de albahaca
- Chupa Chups de queso de cabra con mango
- Pincho vegano
- Gazpacho andaluz con su brunoise o consomé
- Villeroy de queso
- Croquetas de setas
- Embutido vegano
- Chupito de gazpacho y de hummus.
- Piquillo relleno
- Brocheta de verdura
- Guacamole con nachos



CÓCTEL DE RECEPCIÓN VEGANO

- Pincho vegano
- Gazpacho andaluz con su brunoise o consomé
- Embutido vegano
- Chupito de gazpacho y de hummus.
- Piquillo relleno
- Brocheta de verdura
- Guacamole con nachos
- Rollos primavera con repollo, zanahoria, rúcula y soja texturizada.
- Tostadas de palta, tomate cherry y hojas frescas.
- Brochetas veganas (champiñones, pimientos de colores, calabacín, berenjena, cebolla roja)

Bodega:

- Vino Blanco
- Vino Tinto
- Cerveza (sin gluten)
- Agua Mineral, Refrescos y Zumos

CÓCTEL DE RECEPCIÓN GLUTEN FREE

- Chupa Chup de Queso de Cabra con Mango
- Gazpacho Andaluz con su Brunoise o Consomé (Según temporada)
- Croquetas (sin gluten) de Jamón
- Villeroy de Queso
- Croquetas (sin gluten) de Setas
- Pincho vegano
- Gazpacho andaluz con su brunoise o consomé
- Villeroy de queso
- Embutido vegano
- Chupito de gazpacho y de hummus.
- Piquillo relleno
- Brocheta de verdura

Bodega:

- Vino Blanco, Vino Tinto
- Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral



#MAKEYOURXPERIENCE





IMPORTANTE:

El segundo plato (posterior al sorbete) de cada uno de los menús podrá ser elegido individualmente por cada alumno. Es decir, el grupo que por decisión grupal seleccionara el Menú 1, todos tendrán los mismos entrantes, sorbete y postre, pero el segundo plato quien quiera puede elegir el plato del menú 2. Lo mismo sucederá en el caso de los vegetarianos/veganos.

MENÚ CLÁSICO 1

Entrante: Dúo de Crepes de Chipirón con Secreto de Gambas con Velouté y Crunch al Aroma de Mar

Sorbete:

- Sorbete de Limón "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.
- Sorbete de Mango "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.

Principal: Carrillera Ibérica con Crema de Chirivía, Lardones de Bacon, Setas y Teja de Patata

MENÚ CLÁSICO 2

Entrante: Dúo de Patata a la Vainilla y Bacalao sobre Ratatouille gratinado a la Miel

Sorbete: Sorbete de Limón "La Hacienda" / Sorbete de Mango "La Hacienda"

Principal: Discos de Ave con Secreto de Setas sobre Crema de Boniato y su reducción

POSTRES CLÁSICOS

- Biscuit de Avellana con Sopita de Chocolate.
- Milhojas de chocolate con leche y mousse de caramelo con frutos rojos.
- Santa Mónica.

Bodega (común para todas las opciones durante el menú):

- **Vino Blanco, Vino Tinto**
- **Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral**
- **Cava**
- **Café e infusiones**



#MAKEYOURXPERIENCE





MENÚ VEGANO / VEGETARIANO 1

Entrante: Ensalada de Saquitos Brik de Verduras y Tofu sobre Trigueros con Vinagreta de Piñones

Sorbete:

- Sorbete de Limón "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.
- Sorbete de Mango "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.

Principal: Lasaña de Verduras al Gratén de Soja y Lluvia de Sésamo

Postre: Fruta de Temporada con Helado Vegetal

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO 2

Entrante: Tartar de Tomate, cebollita y Aguacate con Cilantro

Sorbete:

- Sorbete de Limón "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.
- Sorbete de Mango "La Hacienda" con Palito de Chocolate con Leche.

Principal: Calabacín relleno de Boloñesa de Soja Texturizada

Postre: Strudel de Manzana con Quenelle de Soja

***IMPORTANTE:**

Para la elaboración de estos platos no se incorporan lácteos ni otros productos de origen animal: llevan berenjena, soja texturizada, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, orégano y gratinado con pure de patata y aceite de oliva.

MENÚ CELÍACO / GLUTEN FREE

Entrante:

Opción 1 // Dúo de Patata a la Vainilla y Bacalao sobre Ratatouille gratinado a la Miel.
Opción 2 // Ensalada roast-beef con frutos secos, frambuesas y vinagreta de modena.

Sorbete:

- Sorbete de Limón "La Hacienda".
- Sorbete de Mango "La Hacienda".

Principal:

Carrillera Ibérica con Crema de Chirivía, Lardones de Bacon, Setas y Teja de Patata.

Postre:

Opción 1 // Fruta de Temporada con Helado Vegetal.
Opción 2 // Milhojas de chocolate con leche y mousse de caramelo con frutos rojos.



#MAKEYOURXPERIENCE





RESOPÓN

- Rombo de Jamón al Aceita de Oliva
- Pulguita de Crema Mallorquina y Cremoso Queso
- Galleguito de Tortilla Española

Opción Alternativa:

- McDonald's
- Burger King (Vegetariano)

BEBIDAS BARRA LIBRE

- Beefeater
- Seagrams
- Tanqueray
- Puerto de Indias
- Cacique
- JB
- Cutty Shark
- Ballantine's Smirnoff
- Tia María Baileys
- Barceló
- Jägermeister
- Tequila
- Tequila Rosa
- Cazalla

*Si lo deseas, puedes reemplazar las bebidas de la lista por otra alternativa.

Bodega:

- Vino Blanco, Vino Tinto
- Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral



#MAKEYOURXPERIENCE



VINO DE HONOR PARA ENTREGA DE ORLAS EN JARDINES

Cóctel:

- Selección de Ibéricos con Picos de Jerez
- Cuñas de Queso Manchego con Crujiente de Pan
- Chips de Hortalizas al Punto de Sal
- Selección de Frivolidades Saladas
- Mini Pizza de Verduras
- Selección de Ibéricos con Crujiente de Pan
- Galleta de Parmesano con Cherry Confitado y Crujiente de Albahaca
- Wrap de Lomo Asado, Cebolla Caramelizada y BBQ
- Coca "Valenciana" de Cebolla al Aroma Oriental
- Chupa Chup de Queso de Cabra con Mango
- Gazpacho Andaluz con su Brunoise o Consomé (según temporada)
- Croquetas de Jamón
- Villeroy de Queso
- Croquetas de Setas

Cóctel Vegetariano:

- Galleta de parmesano con Cherry confitado y crujiente de albahaca
- Chupa Chups de queso de cabra con mango
- Pincho vegano
- Gazpacho andaluz con su brunoise o consomé
- Villeroy de queso
- Croquetas de setas
- Embutido vegano
- Chupito de gazpacho y de hummus.
- Piquillo relleno
- Brocheta de verdura
- Guacamole con nachos

Bodega:

- Vino Blanco, Vino Tinto
- Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral



#MAKEYOURXPERIENCE

