

## 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



#MAKEYOURXPERIENCE



## 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 plato 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 d e 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

