

# MENÚS BODAS 2018

**el  
bañeario**

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

### **Aperitivos Fríos**

- Tartar de bacalao ahumado y mango
- Tataki de atún rojo y mahonesa de wasabi
- Brocheta de salmón marinado y mahonesa de kimchi
- Macarrón de mousse de pato y frutos secos
- Mini cono de humus de remolacha
- Uramaki de espeto

### **Aperitivos Calientes**

- Crujiente de langostino y menta con alioli de lima
- Cigarrillos de huevo frito y chorizo
- Crocanti de pato y jengibre
- Gyoza de carrillada ibérica
- Cartuchito de adobo malagueño
- Pincho de pluma ibérica marinada

# MENÚ I

## PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos tigres sobre romescu y vinagreta de naranja

\*\*

## SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo ibérico, Puré de manzana verde, Milhoja de gratén de patatas y jugo de vino dulce

\*\*

## POSTRE

Cúpula blanca con núcleo de fruta de la pasión

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

## MENÚ II

### PRIMER PLATO

Ensalada verde, láminas de foie, nueces y vinagreta de mostaza

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Lomo de Bacalao confitado a la malagueña

\*\*

### POSTRE

Dos chocolates con manto de leche

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

## **MENÚ III**

### **PRIMER PLATO**

Ensalada de jamón de pato, chutney de mango y vinagreta de frutos secos

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Lomo de corvina a la mediterránea

\*\*

### **POSTRE**

Brownie con mermelada de fresas y mousse de chocolate con leche  
Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

## **MENÚ IV**

### **PRIMER PLATO**

Vieiras y langostinos salteados, confitura de manzana y brotes tiernos

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Lingote de Chivo malagueño glaseado en su jugo y Patatas al tomillo

\*\*

### **POSTRE**

Dulce de leche y mousse de mango

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

## MENÚ V

### PRIMER PLATO

Ajo blanco, Carabinero salteado, Ensaladita de frutas y brotes tiernos

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Confit de pato sobre cremoso de patatas y jugo de frambuesas

\*\*

### POSTRE

Marquesa de chocolate y gel de naranja

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

## **MENÚ VI**

### **PRIMER PLATO**

Bogavante sobre salpicón de gambas y mahonesa de kimchi

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Secreto Ibérico al romero, Milhojas de verduras y Jugo de setas

\*\*

### **POSTRE**

Trilogía de chocolates y frutos rojos

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (\*Consultar carta de vinos disponible), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava



## MENÚ INFANTIL

Porción de pizza  
Mini hamburguesa de Ternera  
Lagrimitas de pollo empanado  
Croquetas y patatas fritas

\*\*

Helados

**Bebidas:** Refrescos y agua mineral

## DIETAS ESPECIALES

Adaptamos nuestros menús para todo tipo de intolerancias alimentarias y dietas especiales: Celíacos, Alérgicos e Intolerantes.