



menú

COCIPREX

CARPACCIO DE PRESA DE IBÉRICO D.O.,
MECHADA DE ESPÁRRAGOS VERDES Y
PIRULETA DE QUESO CON MEMBRILLO.

SUPREMA DE CARRILLERA DE IBÉRICO D.O.
CONFITADA CON HIGOS AL PEDRO XIMÉNEZ Y
ROLLITO CRUJIENTE DE PATATA Y PUERRO.

SEMIFRÍO DE QUESO DE CABRA CON CASTAÑAS
Y CRUJIENTE DE MIEL AL ROMERO.

CATEREX

BROCHETA FRÍA DE RAPE CON VERDURITAS Y
TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS EN ACEITE
DE MONTECUBO Y ALBAHACA

CARRÉ LECHAL EN SALMOREJO LIGERO CON
PURÉ DE MANGO Y PURÉ DE PATATA

MINI FLAN DE COCO Y ANÍS ESTRELLADO
CON PIÑA CARAMELIZADA Y TEMPURA DE
CHOCOLATE

PALACIO DE ARTEAGA

LASAÑA DE MORCILLA EXTREMEÑA.

CARRILLADA IBÉRICA ESTOFADA AL VINO TINTO
Y MILHOJAS DE CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO
D.O. Y BOLETUS.

PASTEL DE CHOCOLATE CON CREMA DE
CHOCOLATE CALIENTE.

HOTEL CORTIJO SANTA CRUZ

ENSALADA DE ESCAROLA ALIÑADA CON
CREMA DE CEREZAS Y MANITAS DE CERDO
CRUJIENTES CON GELATINA DE MANZANA
REINETA Y NARANJA.

VIEIRA RELLENA DE MARISCO CON PISTO DE
VERDURAS CONFITADAS Y BECHAMEL DE
LANGOSTA.

REPÁPALOS EN SOPA DE ALMENDRAS CON
HELADO DE CHOCOLATE Y CRUJIENTE DE
ALMENDRAS.

ELEANOR

PRIMER POSTRE: ART-MACARONS.

SEGUNDO POSTRE: BIZCOCHOS AL PLATO:
PLUM – CAKE DE CHOCOLATE.
PLUM – CAKE DE CARAMELO Y NUECES.
FINANCIER DE VAINILLA.

TERCER POSTRE: VASO CRIOLLO.

RESTAURANTE 7 SILLAS

TOSTA EXTREMEÑA

CARRILLERAS ESTOFADAS CON VINO RIBERA
DEL GUADIANA CON PATATAS PANADERAS.

DELICIAS DE OTOÑO 7 SILLAS

RESTAURANTE EL CANDY

MILHOJAS DE BACALAO CON TRICOLOR DE
PIMIENTOS DE LA VERA.

ALBONDIGAS DE RABO DE TORO CON SUS
APAÑOS.

PUDING DE TURRÓN.

PIZZAGUETTI

MINIPIZZAS VARIADAS.

LASAÑA DE CENTOLLA GRATINADA.

TIRAMISU.

RESTAURANTE LA TOJA

EMPANADA DE PULPO.

RAPE A LA AMERICANA CON MEJILLONES.

ARROZ CON LECHE ESTILO LA TOJA.

CATERING VIA DE LA PLATA

ENSALADA DE VERDURA Y AHUMADOS CON
ALL I OLI.

GUISO IBÉRICO AL AROMA DE VAINILLA Y
VERDURITAS.

SOPA DE QUESO FRESCO AL ESTRAGON CON
HELADO DE MANGO.

NH GRAN CASINO

TARTAR DE GAMBA BLANCA CON SALMOREJO.

PRESA IBÉRICA ASADA, EMULSION DE
PIQUILLO CONCENTRADO, PATATA CONFITADA-
FRITA.

TATIN DE MEMBRILLO CON YOGURT DE
AZAFRAN.

RESTAURANTE SALA DE JUEGOS

CRUJIENTE DE QUESO Y BERENJENA CON
VINAGRETA DE MIEL.

CALAMARES EN SU TINTA AL ESTILO DE
CASINO.

SEMIFRÍO DE PIÑA Y CHOCOLATE

CUNA IBERICA

JAMON IBERICO DE CEBO.

PATERIA DE SOUSA

SELECCIÓN DE PATES DE PRODUCTOS DE LA
TIERRA

APERTAZEITE

BACALAO DORADO.

SOLOMILLO CON ALMEJAS.

PASTEL DE CALABACIN DULCE.

BODEGAS ALVISAN

SAIKAL ROBLE TINTO

PACHUCHO SEMIDULCE Y TINTO



1^{er} Buffet Otoño

ORGANIZA:



EMPRESAS Y ENTIDADES COLABORADORAS:

