

Menú 1

Aperitivos

Vino Fino, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava
Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta



Brocheta de Tomates semisecos con queso fresco y gel de albahaca
Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego
Torta de aceite con escalibada y anchoas
Chupitos de crema ligera de puerros y patatas al tartufo
Embutidos Catalanes con Pan Tumaca
Mejillones con salsa de Ajís amarillos y cilantro
Chupa-Chups de Sobrasada con Miel
Sushis y Makis del Glass
Tartar de Salmón noruego con crema agria
Virutas de Foie Fresco con Reducción de Pedro Ximénez



Canelones Fritos con Morcilla de las Navas
Croquetas de bacalao
Pollo Satay con salsa agri dulce
Canelones Fritos con Sobrasada
Tacos de Queso de Cabra Empanados
Tempura de Verduras con Romesco
Cazón con Salsa de Tomate Suave
Brocheta de Solomillo con Salsa de Oporto
Patata Asada con Pulpo a la Gallega
Sate de Ibérico con mojo picón

Entrante

Crema ligera de espárrago blanco, guacamole y lubina con cítricos

Crema de Parmentier Trufada con huevo poché

Ensalada de 8 hojas con tomate semiseco, parmesano y vinagreta de chalotas

Salmorejo tradicional con su guarnición

Primer Plato

Dorada con Albornía de Verduras y salsa marinera

Romescada de pescados de temporada

Bacalao al pipil con patatas panaderas y pisto

Merluza de pincho del cantábrico en crema de guisantes y menta

Segundo Plato

Pintada rellena de foie con Cous-cous, verduras y su Jugo

Lingote de cordero lechal a baja temperatura con tomates y espuma de pimientos verdes

Secreto con peras al oporto y su reducción

Solomillo de cerdo con migas y salsa ligera de mostaza

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos

Blondy de plátano y chocolate blanco con helado de ron miel.

Red Velvet con helado de fresas y albahaca.

VILLAREAL

Bodega

Las Campanas Chardonnay, D.O. Navarra

Alborada Verdejo; D.O. Rueda

Cascajuelo Tempranillo, D.O. Arlanza

Regalía de Ansuero Tinto, D.O. Ribera del Duero



Castillo de Perelada Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Café de Colombia Natural

Infusiones Naturales

Mignardises

Aguas Minerales

Precio: 85 € + IVA

La composición del Menú Incluye - a su elección - diez aperitivos, un entrante, un primer plato, un segundo plato, un postre y dos referencias de bodega.

Café, Infusiones, Mignardises y Cava durante el servicio del postre, están incluidos en el Menú.

La impresión de minutas y decoración Villa Real están también incluidas en el precio.

La duración del Cóctel es de 30 minutos aproximadamente.

Menú 2

Aperitivos

Vino Fino, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava
Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta



Anchoas con Emulsión de Dátiles
Bresaola con Mozzarella
Brocheta de Tomate semiseco con Mozzarella y Albahaca
Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego
Cebiche de merluza con Guacamole y Pasta Crujiente
Coca con Escalibada y Anchoas
Crema de Patata con Aceite de Trufa (invierno)
Chupito de gazpacho verde de manzanas y brotes de espinacas (verano)
Embutidos Catalanes con Pan Tumaca
Milhojas de queso manchego con espinacas
Sushis y Makis del Glass
Tartar de Atún con Cebolla Morada
Tartar de Salmón Rojo con Siso
Virutas de Foie Fresco con Reducción de Pedro Ximénez



Tempura de verduras con romesco
Brocheta de Solomillo con Salsa de Oporto
Calamarcitos Envueltos en Bacon
Canelones Fritos con Morcilla de las Navas
Canelones Fritos con Sobrasada
Cazón con Salsa de Tomate Suave

VILLAREAL

Croquetas de Jamón

Patata Asada con Pulpo a la Gallega

Pincho de pluma ibérica con patatas al ajillo

Pollo Satay

Saté de Ibérico con mojo picón

Plátanos en tempura con pimientos del piquillo

Entrante

Ensalada de brotes con foie, frutas pasas y Pedro Ximénez

Gazpacho de remolacha con bacalao y encurtidos

Ensalada de Langostinos con mahonesa de albahaca

Crema de Calabaza con Vieira, migas de queso feta y aguamiel de romero

Primer Plato

Merluza con Cinta Calamar y Salsa de su Tinta

Lomos de Besugo con caldeirada de azafrán y almejas

Lubina con crema suave de espinacas, camarón Pipa, y su crujiente

Corvina con crema ligera de peras especiadas y judías verdes salteadas

Segundo Plato

Pularda rellena de foie con quínoa al curry y frutos secos

Medallones de Solomillo de Vacuno en Su Jugo con Patatitas y trigueros

Pluma de ibérico con patata revolcona y escarola

Terrina de cordero con boletus y puré de celerí

VILLAREAL

Postre

Tarta Sacher con Helado de Yogurt y grosellas

Brioche con helado de fresas y frutos rojos

Bizcocho de albahaca con cremoso de limón

Bodega

Alborada, D.O. Rueda

Castell de Raimat Chardonnay, D.O. Costers del Segre

Toser Roble, D. O. Ribera del Duero

Azpilicueta Crianza, D.O.ca. Rioja



Cava Codorniu 1551 Brut

Café de Colombia Natural

Infusiones Naturales

Mignardises

Aguas Minerales

Precio: 90 € + IVA

La composición del Menú Incluye - a su elección - doce aperitivos, un entrante, un primer plato, un segundo plato, un postre y dos referencias de bodega.

Café, Infusiones, Mignardises y Cava durante el servicio del postre, están incluidos en el Menú.

La impresión de minutas y decoración Villa Real están también incluidas en el precio.

La duración del Cóctel es de 30 minutos aproximadamente.

Menú 3

Aperitivos

Vino Fino, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava
Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos, Zumos de Fruta



Aperitivos

Anchoas con Emulsión de Dátiles
Bresaola con Mozzarella
Brocheta de Tomate semiseco con Mozzarella y Albahaca
Carpaccio de Solomillo con Queso Manchego
Cebiche de merluza con Guacamole y Pasta Crujiente
Milhoja de cecina de León con foie
Bocadito de atún rojo y bacalao con salsa de anchoas
Coca con Escalibada y Anchoas
Crema de Patata con Aceite de Trufa
Chupa-Chups de Sobrasada con Miel
Embutidos Catalanes con Pan Tomaca
Sushis y Makis del Glass
Tartar de Atún con Cebolla Morada
Tartar de Salmón Rojo con Siso
Vieiras en Escabeche
Virutas de Foie Fresco con compota de manzana y canela



Chupa-chups de codorniz macerados en miso
Brocheta de Solomillo con Salsa de Oporto
Calamarcitos Envueltos en Bacon
Canelones Fritos con Morcilla de las Navas

VILLAREAL

Canelones Fritos con Sobrasada

Cazón con Salsa de Tomate Suave

Croquetas de Jamón ibérico

Croquetas de bacalao

Patata Asada con Pulpo a la Gallega

Pluma de Ibérico con patatas crujientes al ajillo

Pollo Satay

Langostino en Tempura de Kimchy y sésamo

Saté de Ibérico con mojo picón

Tempura de plátanos con pimientos del piquillo

Buñuelos de bacalao con Ali-oli de almendras

Tempura de Verduras con Romesco

Entrante

Ensalada de salmón marinado con mozzarella y reducción de vino de Oporto

Crema de gambón rojo con guarnición de Changurro y Langostinos

Ajo Blanco con tataki de atún rojo y cebolla caramelizada

Crema de patata trufada con ikura

Primer Plato

Suquet de pescados y mariscos de temporada

Rodaballo con toffee de cebolla y tirabeques

Merluza con crema de remolacha, crujiente de tinta de calamar y camarón de pipa

Lomo de corvina con sanfaina, almejas y salsa marinera

Segundo Plato

Pierna de cordero rellena de setas y trufas al aroma de tartufo

Terrina de cochinillo con Patata Revolcona y escarola

Lomo de buey con tomates asados a baja temperatura, trigueros y salsa de pimienta verde de

Madagascar

Medallones de solomillos con patatas al romero, foie y salsa Perigord

Espuma

Espuma de Frutos Rojos con Helado de Pimienta de Sechuán

Espuma de Queso con Sorbete de Manzana Verde

Espuma de Nueces con Helado de Higos

Postre

Tarta San Marcos con salsa de fresas y crujiente de naranja

Tiramisú con helado de café

Milhojas de crema y nata con frutas de temporada y salsa de chocolate templado

Bodega

Azpilicueta Blanco D.O CA Rioja

Blanco y en Botella, D.O. Rueda

Tarsus Roble, D.O. Ribera del Duero

Viña Pomal, Cent. Crianza, D.O.Ca. Rioja



Cava Anna de Codorníu Rosé

Café de Colombia Natural

Infusiones naturales

Mignardises

Aguas Minerales

Precio: 130 € + IVA

La composición del Menú Incluye - a su elección - doce aperitivos, un entrante, un primer plato, un segundo plato, un postre y dos referencias de bodega.

Café, Infusiones, Mignardises y Cava durante el servicio del postre, están incluidos en el Menú.

La impresión de minutas y decoración Villa Real están también incluidas en el precio.

La duración del Cóctel es de 30 minutos aproximadamente.