

HOTEL ORDUÑA PLAZA



EVENTOS ORDUÑA 2018





MENÚ 40

Entrantes individuales

Corte de foie, frambuesas y gel de manzana
Láminas de pato & panceta Cogollos con vinagreta de kikos, jengibre
Crema parmentier trufada, Lascas de bacalao y peretxicos salteados
Hojaldre de cebolla & queso caramelizado, Langostinos especiados

Platos principales / Selección previa

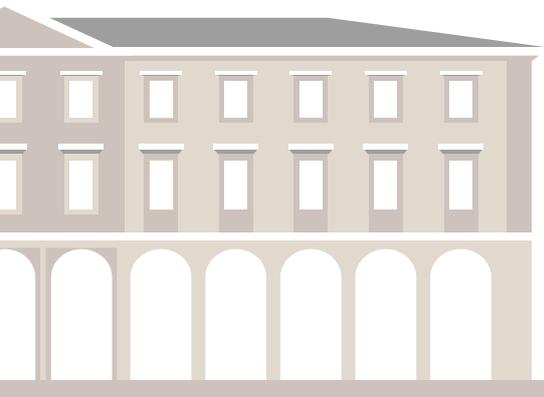
Merluza asada vinagreta templada de sidra y vegetales
o
Ragout de ternera rustida Vegetales & setas salteadas, quinoa

Postre

Corte de cacao, migas de avellanas & crema helada de caramelo

Bodega

Vinos del País, Cava, Agua mineral
Café & licores





MENÚ 55

Entrantes individuales

Mousse de foie relleno de albaricoque y reducción de garnacha
Carpaccio de cebolletas asadas Taco de bacalao & emulsión de aceite
Centolla gratinada en su jugo Polvo de Idiazabal & brotes de cilantro

Platos principales / Selección previa

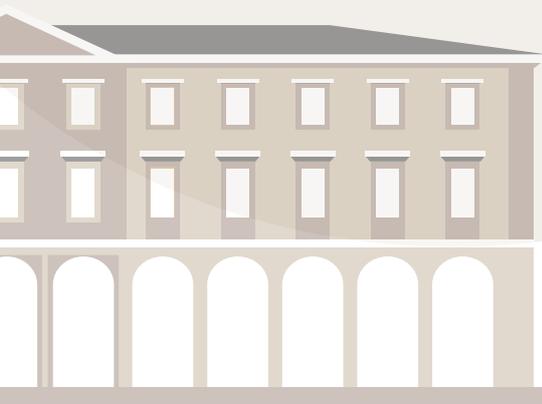
Merluza asada vinagreta templada de sidra y vegetales.
o
Pluma ibérica rustida con picada de encurtidos y jugo de calabaza

Postre

Brazo de cacao, yogurt de pasión, helado & mango

Bodega

Vinos del País, Cava, Agua mineral
Café & licores





MENÚ 65

Entrantes individuales

Corte de foie, frambuesas y gel de manzana
Ensalada de perdiz roja escabechada, brotes verdes y vinagreta montada
Arroz meloso en fondo de pescados de roca, laminas viera & verduras

Platos pescado & carne

Taco de bacalao crujiente en tempura, crema de patata y piquillos glaseados
Solomillo de vaca en su jugo de hongos y setas salteados

Postre

Sopa de chocolate y frutas rojas canelón de mango y vainilla

Bodega

Vinos del País, Cava, Agua mineral
Café & licores

