



VALTARI

Bautizos 2024



Opción 1

Entremeses para compartir

Ensalada de langostinos y vinagreta de mango
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Arroz negro con sepia y su alioli casero

Plato principal

Escalopines de Solomillo de Cerdo bañados en salsa de vino Málaga con pasas, patatas encebolladas y verduritas

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses para compartir

Ensalada de queso de cabra, tomates cherry , orejones, nueces y vinagreta de melocoton
Surtido de croquetas caseras
Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Abanico Ibérico asado a baja temperatura acompañado de patatas rústicas, verduritas y salsa de frutos rojos

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Entremeses para compartir

Tabla de Jamón Ibérico

Primer Plato

Cocktail de langostinos en piña natural

Segundo Plato

Medallones de Solomillo de Cerdo
acompañado de milhojas de patatas, verduritas
y salsa de mostaza Antigua

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 4

Entremeses para compartir

Rusa de langostinos y ventresca de atún con aove
Mariscada (cigalas, mejillones, gambas y langostinos)
Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Presa ibérica a la parrilla,
Patatitas baby, espárragos y ajetes

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 5

Entremeses para compartir

Ensalada templada de panceta ibérica, canónigos, nueces y piñones

Primer plato

Lomo de bacalao con crema de piquillos
Sobre risotto de langostinos y placton

Segundo Plato

Secreto Ibérico Asado a baja temperatura
acompañado de patatas a lo pobre y
verduritas naturales

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 6

Entremeses para compartir

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra caramelizado

Primer plato

Lomo de Lubina
con salsa de camarones
acompañado de parrillada de verduras

Sorbete de Mojito

Segundo plato

Solomillo de Ternera
sobre risotto de setas
y salsa de mostaza antigua

Postre individual

Tarta

Vinos: Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Menú Infantil

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini
pizza
acompañado de patatas fritas

o

Nuggets de pollo con croquetas y mini pizza
acompañado de patatas fritas

Postre

Helado
y
Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral

Menú Junior (hasta 16 años)

Entremeses individuales

Surtido de ibéricos y queso curado
Rusa de langostinos y ventresca de atún

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini
pizza
acompañado de patatas fritas

o

Nuggets de pollo con croquetas y mini pizza
acompañado de patatas fritas

Postre

Helado
y
Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral

Tartas y Postres

TARTAS. Sabor a elegir:

Chocolate y nata
Nata trufada y nata o chocolate
Kinder y nata o chocolate
Turrón
Turrón y yema
San Marcos (Nata y yema)
Selva Negra
Fresa y nata

SELECCIÓN DE POSTRES

Selección de Postres
Valtari 2024

Servicios Incluidos

- Montaje del salón completo en mesas redondas de 9 a 12 personas.
- Servicio de Maitre, personal de sala; Jefe de cocina y personal de cocina.
- Servicio de limpieza.
- Salones climatizados.
- Música ambiente en salón.
- Tarta de con muñeco tradicional.
- Acceso a **parque infantil**
- Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.