

BIZCOCHO PLAZA
RESTAURANTE

MENÚS PARA GRUPOS





Menú Nº1

Para Picar

Paté Casero de Patatera y Miel
Surtido de Croquetas Caseras
Tosta de Almodrote de Bacalao Gratinada con Muselina
Chupito de Boletus con Parmentier al Pimentón de la Vera

Segundos a Elegir:

**Pastel de Merluza a la Marinera*
**Medallones de Ibérico al Pimentón de la Vera*

Postre:

Mouse de Arroz con Leche, Crema de Vainilla y Tierra Dulce

Vinos :

Tinto Paiva
Blanco Rueda Pregón

Café y Licor

Pvp 35.00€ iva incluido



Menú Nº2

Para Picar

*Paté Casero de Patatera y Miel
Crujiente de Queso Suave y Gambas
Tosta de Ibérico, Huevo de Codorniz y Cebolla Caramelizada
Chupito de Crema de Marisco*

A Elegir

**Salmón Relleno de Puntas de Espárragos Trigueros al Cava*

**Terrina de Cordero Asado a Baja Temperatura*

Postre:

Brownie de Calabaza con Helado de Frutos Rojos

Vinos :

*Tinto Paiva
Blanco Rueda Pregón*

Café y Licor

Pvp 40.00€ iva incluido



Menú N°3

Para Picar

Paté Casero de Higaditos de Pollo con Salsa Grosella
Surtido de Ibéricos de Bellota
Tabla de Quesos Extremeños
Vieira Gratinada en su Concha al Albariño

A Elegir

**Lomo de Bacalao Gratinado con Muselina*
Sobre Compota de Peras

**Lingote de Cochinillo Asado Deshuesado*
Sobre Cama de Migas

Postre:

Tulipa Casera de Helado de Queso con Miel y Almendras

Vinos:

Tinto Paiva
Blanco Rueda Pregón

Café y Licor

Pvp 45.00€ iva incluido



Menú N°4

Para Picar

*Pate Casero de Ahumados
Jamón Ibérico de Bellota
Mini Torta Templada de Finca Pascualete
Delicias de Pato al Pedro Ximenez sobre Tosta*

A Elegir

** Brocheta de Rape y Pulpo con Lecho de Puré al Pimentón*

** Medallón de Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus*

Postre:

*Dulce Crujiente Relleno de Crema al Licor de Café
y Frutos Rojos Flambeados*

Vinos:

*Tinto Habla del Silencio
Blanco Rueda Pregón*

Café y Licor

Pvp 50,00€ iva incluido