



Hotel Villa de Laguardia

OPCIONES DE PLATOS PARA MENÚS 2011

GRUPOS DE TRABAJO

<p>Primeros platos (A elegir para todos igual)</p> <p>Patatas a la riojana con chorizo</p> <p>Pochas a la riojana con chorizo y costilla ibérica</p> <p>Alubia pinta Alavesa al estilo tradicional</p> <p>Bisquet de marisco</p> <p>Consomé de verduritas con lascas de foie</p> <p>Velouté de cardo almendra y trufa</p> <p>Arroz cremoso con hongos y parmesano</p> <p>Fetuccini de setas con gambas</p> <p>Tagliatelli con salmón, verduras y setas Shitake</p> <p>Ensalada de bacalao con pilpil de ibéricos</p> <p>Ensalada ilustrada Medoc</p> <p>Ensalada tibia de queso de cabra</p> <p>Pencas rellenas de ibéricos con pimiento verde</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Verduras salteadas con jamón</p>	<p>Segundos platos (A elegir para todos igual)</p> <p>Codillo de cerdo con puré de patata alavesa y trufa de la montaña</p> <p>Carrilleras de cerdo ibérico estofada al Rioja Alavesa</p> <p>Rabo de Buey estofado al Rioja con su guarnición</p> <p>Carrilleras de ternera estofada al Rioja Alavesa</p> <p>Corderito lechal al chilindrón</p> <p>Pollo Lumagorri a la cazuela</p> <p>Confit de pato con salsa de frutos rojos y primeros brotes</p> <p>Yemas de huevo de caserío con virutas de jamón y setas de temporada recubiertas de fina capa de mozzarella y patatas paja</p> <p>Merluza fresca en salsa verde</p> <p>Pimientos del piquillo rellenos de bacalao</p> <p>Pimientos del piquillo rellenos de setas y langostinos</p> <p>Bacalao con pimientos a la riojana</p> <p>Bacalo al ajoarriero</p> <p>Chipirones en su tinta</p>
<p>Postres (A elegir para todos igual)</p> <p>Coulant de chocolate con helado de vainilla</p> <p>Crema tostada con helado de yogurt</p> <p>Cúpula de caramelo, crema inglesa y frutos rojos</p> <p>Torrija caramelizada con helado de leche merengada</p> <p>Tarta casera de queso</p> <p>Biscuit casero de almendras y dátiles con chocolate caliente</p> <p>Nuestro postre de chocolate con helado de naranja</p>	<p>Notas importantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se requiere un menú igual para todo el grupo• El menú debe ser elegido con al menos 9 días antes de la llegada del grupo.• Las bebidas están incluidas (agua, vino de año de Rioja Alavesa, café o infusiones). <p>PRECIO MENU POR PERSONA: 22,80€ + 8% IVA (BEBIDAS INCLUIDAS)</p>