



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
LUX072018

LUX

MENÚ 1

(máximo 20 personas)

ENTRANTES

a compartir

NAVAJAS DE LA RÍA A LA PLANCHA

*

VICHYSOISE

Con caviar y huevo poché

*

LASAÑA SUAVE DE BUEY, FOIE Y SETAS

Suaves láminas de pasta fresca rellenas y gratinadas con queso parmesano

SEGUNDO

a elegir

RAPE ASADO

Pescado de bajura del Cantábrico con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta

*

COSTILLA DE PALO GLASEADA

Costilla de vacuno confitada a baja temperatura y glaseada con barbacoa con ron

POSTRE

ESPUMA DE CHOCOLATE

Chocolate tropical en espuma ligera con toque de frutos rojos y bizcocho de almendras

*

CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA

NAIA VERDEJO (D.O. Rueda)

PRUNO (D.O. Ribera del Duero)

Incluye: agua, cerveza y refrescos



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
LUX072018

LUX

MENÚ 2

(mínimo 21 personas)

ENTRANTES

a compartir

CROQUETITAS DE MARISCO

Crujientes de suave bechamel y gamba roja.

*

BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA

*

ZAMBURIÑAS GALLEGAS

En gratén de cebollita e ibérico

*

TARTAR DE ATÚN ROJO

De la almadraba de Barbate

CONTINUAMOS

RODABALLO SALVAJE

Trancha de rodaballo salvaje cocinada a la parrilla con aceite verde

*

SEGUIMOS

CHULETA SIN HUESO DE LOMO BAJO MADURADO PARA COMPARTIR

Vaca madurada de la dehesa, raza Simmental, cocinada a la parrilla

*

POSTRE

FRAMBUESAS CON NATA FRESCA

Frambuesas de huerto sobre nata fresca con mascarpone y azúcar glacé

*

MINI MACARRON, CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA

JOSÉ PARIENTE VERDEJO (D.O. Rueda)

LUIS CAÑAS CRIANZA (D.O. La Rioja)