

NOMBRE:  
COORDINADORA:  
FECHA EVENTO:  
HORA:  
# DE PERSONAS:

EVENTO:  
TELEFONO:  
EMAIL:  
MENU: SELECCIÓN DE 3 UP SCALE

# *La Casona*

*RESTAURANTE*

*(Todos nuestros menús están sujetos a cambios)*

## MENU 1

### ENTREMESES - HORSD'OEUVRE

**Croquetas de yuca y queso** - Cassava and cheese croquettes

**Chistorra hojaldrada** - Spanish sausage in puff-pastry

**Camarones en pincho fritos con panko y toque de guayaba**

Fried shrimp skewer with panko, and guava touch

**Tostones de pana con guacamole** - Breadfruit "Tostones" with guacamole

**Buñuelos de bacalao** - Codfish fritters

### SELECCIÓN DE APERITIVO - CHOICE OF APPETIZER

**Crema de guisantes con crujientes de malanga**

Cream of peas with malanga chips

o

**Ensalada mixta con 3 quesos, parmesano, manchego y mozzarella**

Mixed salad with 3 cheeses, parmesan, manchego and mozzarella

### SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL - CHOICE OF MAIN COURSE

**Camarones al Jerez, servidos con majada de malanga**

Sherry shrimp, served with malanga (root vegetable) puree

o

**Cartucho fresco a la parrilla, salsa de ajo cortado  
con papas al vapor y vegetales**

Grilled fresh red snapper, sour garlic sauce with steamed potatoes and vegetable

o

**Prime rib "Angus beef" con papas rosti y vegetales**

"Angus beef" prime rib with rosti potatoes and vegetables

### POSTRE - DESSERT

**Café o Té** - Coffee or tea

# *La Casona*

*RESTAURANTE*

## *MENU 2*

### **ENTREMESES - HORSD'OEUVRE**

**Quiche de espinacas con queso parmesano** - Quiche with spinach and parmesan cheese

**Chistorra hojaldrada** - Spanish sausage in puff-pastry

**Queso frito del país con salsa guayaba** - Country fried cheese and guava sauce

**Banderillas de melón con jamón** - Melon and ham banderillas

**Empanadillas de carne** - Meat turnovers

### **SELECCIÓN DE APERITIVO - CHOICE OF APPETIZER**

**Crema de calabaza con profiteroles y aceite de trufa**

Pumpkin profiteroles cream with truffle oil

○

**Ensalada mixta con vinagreta tropical**

Mixed salad with tropical vinaigrette

### **SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL - CHOICE OF MAIN COURSE**

**Camarones a la criolla con arroz primavera**

Shrimp creole style with primavera rice

○

**Salmón al hojaldre, salsa mostaza y miel**

**con puré de cilantrillo y vegetales**

Fresh salmon with a puff-pastry toping in a honey, mustard sauce and mashed potatoes

○

**"Rack" de cordero, salsa de menta fresca y cerveza, papas rosti y vegetales**

"Rack" of lamb with fresh mint sauce and beer, rosti potatoes and vegetables

### **POSTRE - DESSERT**

**Café o Té** - Coffee or tea

# *La Casona*

*RESTAURANTE*

## MENU 3

### **ENTREMESES - HORSD'OEUVRE**

**Camarones en pincho fritos con panko y toque de guayaba**

Fried shrimp skewer with panko, and guava touch

**Chistorra hojaldrada - Spanish sausage in puff-pastry**

**Buñuelos de bacalao - Codfish fritters**

**Pastelillos de queso crema - Cream cheese pastry**

**Tostones de plátano con guacamole - Shrimp Bartlett with Pink sauce**

### **SELECCIÓN DE APERITIVO - CHOICE OF APPETIZER**

**Crema de viandas**

Cream of vegetables

○

**Ensalada orgánica con queso mozzarella y frutos secos**

Organic salad with mozzarella cheese and nut

### **SELECCIÓN DE PLATO PRINCIPAL - CHOICE OF MAIN COURSE**

**Langostinos a la plancha, salsa de ajo y coco**

**Acompañado de risotto de vegetales**

Grilled prawns, garlic sauce and coconut, served with vegetables risotto

○

**Pato asado, salsa jengibre, papas rosti y vegetales con pasta**

Roasted duck, ginger sauce, rosti potatoes and veggie pasta

○

**Medallones de solomillo "Angus" salsa Oporto y setas de temporada con papa panadera**

"Angus" medallions of tenderloin, Port wine sauce and wild mushrooms, and potato baker

### **POSTRE - DESSERT**

**Café o Té - Coffee or tea**