



Palacio San Joseren

Sugerencias Menú Celebración

Menú 1

Aperitivo

Cucharita de ventresca en vinagreta de tomate
Brocheta de salmón con salsa de queso fresco y su caviar
Hojaldre de confit de Pato
Croquetitas variadas

Menú

Ensalada templada de confit de pato y verduras con vinagreta de tomate y nueces
Crema de alcachofas con virutas de jamón ibérico
Hojaldre de perdiz con jugo de oporto
Mousse de queso fresco con arándanos

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00
Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal
Cava Juvé y Camps
Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menu N° 2

Aperitivo

Cucharita de ventresca en vinagreta de tomate
Brocheta de salmón con salsa de queso fresco y su caviar
Hojaldre de confit de Pato
Croquetitas variadas

Menú

Milhojas de verdura con setas de temporada y jugo de Jamón Ibérico
Magret de pato braseado, salsa de almendras y compota de calabaza
Sorbetes caseros en sopa de vainilla

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00
Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal
Cava Juvé y Camps
Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menu N° 3

Aperitivo

Tosta de Foie con compota de higos

Jamón Ibérico con panlomaca

Kojaldre de Txangurro

Croquetitas variadas

Menú

Ensalada templada de queso de cabra y champiñones con Vinagreta de nueces.

Merluza frita con chipirones y arroz blanco.

Tarta de queso Idiazabal con crema de membrillo.

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00

Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal

Cava Juvé y Camps

Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menú 4

Aperitivo

Tosta de foie con compota de higos.

Jamón Ibérico con pan tomaca

Petit choux de confit de pato y verduritas

Croquetitas variadas

Menú

Hojaldre de salmón con salsa de espinacas

Carrillera de ternera en jugo de hongos con crema de patata.

Tartita de trufa y naranja con natilla de canela

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00

Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal

Cava Juvé y Camps

Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menú 5

Aperitivo

Tosta de foie con compota de higos.

Jamón Ibérico con pan tomaca

Petit choux de confit de pato y verduritas

Croquetitas variadas

Menú

Crema de carabineros

Confit de pato braseado, salsa de miel

y almendras con triqueros y bacon.

Canutillos de mousse de Idiazabal con lámina

de membrillo y dulce de leche

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00

Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal

Cava Juvé y Camps

Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menú 6

Aperitivo

Tosta de foie con compota de higos.

Jamón Ibérico con pan tomaca

Petit choux de confit de pato y verduritas

Croquetitas variadas

Menú

Crema de hongos con crujiente de jamón y trufa.

Suprema de pintada rellena con setas y castañas, en salsa de uvas y trigueros

braseados

Coulant de chocolate sobre natilla de vainilla y coulis de naranja

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00

Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal

Cava Juvé y Camps

Refrescos y Cervezas



Palacio San Joseren

Menú 7

Aperitivo

Tosta de foie con compota de higos.

Jamón Ibérico con pan tomaca

Petit choux de confit de pato y verduritas

Croquetitas variadas

Menú

Ensalada de langostinos y centollo con

vinagreta de tomate y cebollino

Solomillo asado en su jugo con setas, hongos y verduras de temporada

Pantxineta con chocolate y frambuesa.

Café

Bebida

Vino tinto d.o. Rioja Viña Alberdi Cr.00

Vino blanco Sauvignon Marqués de Riscal

Cava Juvé y Camps

Refrescos y Cervezas