

MENU 1

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Jamón ibérico y queso
Tomate y lechuga en perdiz con tallos y tápenas
Berenjenas fritas con miel
Surtido de pates y mermelada
Calamar a la andaluza*

PLATOS INDIVIDUALES

*Crepe de bacalao
y
Carrillera de cerdo asada con patatas*

POSTRE

Tarta de la abuela

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 25,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENÚ 2

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Ensalada mixta
Surtido de embutidos de la tierra
Queso de cabra gratinado con confitura de tomate
Buñuelos de bacalao
Revuelto de trigueros con gambas*

PLATOS INDIVIDUALES

*Dado de salmón con gelee de hierbas
y
Solomillo de cerdo con salsa de uvas y patatas paja*

POSTRE

Tarta tiramisú

Bodega:

Restaurante | Club de | Tennis
*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 28,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU 3

PLATOS AL CENTRO DE MESA

Cogollos de Tudela con anchoas del cantábrico

Surtido de Ibéricos

Calamar rebozado

Tabla de pates variados

Almejas al ajillo

PLATOS INDIVIDUALES

Emperador con verduritas salteadas

y

Confit de pato con bacon, pasas y salsa de frutos rojos

POSTRE

Coulant de chocolate

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla

Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.

Cerveza, refrescos, etc.

Pan, café, cava y sidra.

*PVP 35,00 €
I.V.A. incluido*

MENU 4

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Calamar a la plancha
Quisquilla cocida
Calabacines rellenos de frutos del mar
Ensalada de queso con nueces
Hueva y mojama*

PLATOS INDIVIDUALES

*Lomo de dorada ligeramente adobada y atadillo de espárragos
y
Tímbal de paletilla de cordero a la murciana*

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C
Jumilla.*

*Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 38,00 €
I.V.A. incluido*

MENU 5

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Pulpo al horno
Mojama y hueva con almendras
Gambas salteadas con verduritas y soja
Huevos estrellados con jamón ibérico
Canelón de berenjena relleno de pollo al curry*

PLATO INDIVIDUAL

*Lubina al horno rellena de gambas
y
Presa de cerdo ibérico a la parrilla con puré de manzana*

POSTRE

Tarta vaticana con yema tostada

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 40,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU 6

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Jamon ibérico y queso
Gamba roja y blanca a la plancha
Ensalada de la casa
Carpaccio de salmón y atún
Foie frío con pipas y pistachos y confitura de jazmín*

PLATO INDIVIDUAL

*Taco de bacalao con graten de ajo
y
Pierna de cabrito deshuesada al horno*

POSTRE

Tarta de turrón y teja de caramelo

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 45,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

LA BARRA LIBRE

Para terminar con la celebración nos dispondremos a comenzar con la “barra libre” donde sus invitados podrán degustar una gran variedad de licores nacionales y de importación.

Posibles bebidas a servir:

LICORES SIN: Manzana, melocotón y mora.

LICORES: Tía María, Baileys, Frangelico, Amaretto, Licor 43, Cointreau, Malibú.

BOURBON: Four Roses, Jack Daniel's.

WHISKY: JB, Catty Sark, White Label, Johnnie Walker, Ballantine's, DYC y Passport.

VODKA: Absolut y Smirnoff.

RON: Cacique, Bacardi Blanco, Brugal, Matusalem 7, Barceló.

GINEBRA: Larrios, Beefeater, Tanqueray y Sapphire.

En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar nº de botellas y precio de las mismas.

El precio de la barra será de 9 euros por menú servido o bien de 50 euros por botella gastada.

El precio incluye refresco y servicio. También incluye el impuesto de la Asociación Nacional de Autores.

La música será igual para todas las celebraciones si hubiera más de una.