

*Algo más que
gastronomía*


AURRERA
XPERIENCE
CATERING



EVENTO CENA ANTIGUOS ALUMNOS INSTITUTO

BELLAGUARDA 28 JUNIO 2024

MENU

COCTEL

COCA CRUJIENTE DE SARDINA AHUMADA Y ASPENCAT
CORTE HELADO DE ENSALADILLA Y HUEVAS DE TRUCHA
NAVETTE CON SALMÓN Y CREMA DE CEBOLLINO
MINI HAMBURGUESA DE CALAMR AL AJILLO
MINI BROCHETA DE POLLO AL CURRY

CERVEZA,AGUAS,RESRESCOS,VINOS,VERMUT

MESA
(EN INDIVIDUAL)

ENSALADA DE PALETA IBÉRICA,QUESO FETA,TOMATES SECOS,NUECES Y VINAGRETA DE TOMATE

SORBETE DE LIMA Y ALBAHACA

DORADA SOBRE RATATOUILL DE VERDURAS Y JUGO DE MARISCOS AL AZAFRÁN

MILHOJA DE CREMA PASTELERA ACOMPAÑADA DE HELADO DE TURRÓN

BODEGA

VINO TINTO LEGARIS (D.O RIBERA DEL DUERO)

VINO BLANCO HOMENAJE (D.O. RUEDA. VERDEJO)

CAVA BRUT ROGER DE FLOR

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA

CAFÉ GRANIZADO



AURRERA
XPERIENCE
CATERING