CONVENTO SAN ESTEBAN DE GORMAZ

Menús de Eventos

Propuestas gastronómicas para celebraciones, reuniones de empresa y bodas. Cocina castellana de calidad, reinterpretada con toques contemporáneos, con productos de proximidad y temporada maridados con vinos D.O. Ribera del Duero y D.O. Rueda. Dietas especiales disponibles bajo petición.

Menú Ribera

Entrantes

· Puerro confitado a baja temperatura con toques cítricos y anchoa del Cantábrico
· Croqueta melosa de rabo de toro sobre demiglace
· Tacita de crema de bogavante con grissini crujiente
· Huevo trufado sobre salsa de edulis y crujiente de cecina de León

Cortante

· Sorbete de frutos del bosque y Puerto de Indias

Segundos a elegir

· Carpaccio de langostinos de Denia con cítricos, mango y salsa tonnato
· Entrecot de vaca madurado 30 días con patatas gajo y pimientos de padrón
· Chuletillas de lechal a la brasa

Postre

· Tarta de queso con pistacho

Bodega

· Vino blanco D.O. Rueda · Vino tinto D.O. Ribera del Duero · Agua, café e infusiones

P.V.P.: 62,50 € por persona

Menú Convento

Entrantes

· Lomito de atún rojo escabechado sobre tartar de tomate rosa
· Croqueta cremosa de carabinero con ali oli de chipotle
· Tacita de crema suave de trigueros al horno con toques de queso pecorino
· Nigiri de gamba blanca de Xávea y mayo de trufa
· Montadito brioche de cocido madrileño en un solo bocado

Cortante

· Sorbete de fruta de la pasión con cava

Segundos a elegir

· Cochinillo al horno de leña con patatas a lo pobre
· Lomo de rodaballo al horno de leña con ajada de piparras
· Tartar de salmón noruego con boniato horneado y mantequilla de finas hierbas

Postre

· Baklava con queso manchego
· Ceviche de frutas sobre gelatina de lima

Bodega

· Vino blanco D.O. Rueda · Vino tinto D.O. Ribera del Duero · Agua, café e infusiones

P.V.P.: 72,00 € por persona

CÓCTELES CORPORATIVOS

Cócteles de bienvenida y networking

Formato dinámico e informal que fomenta el networking sin renunciar a la calidad. Todos incluyen bebidas seleccionadas.

Cóctel Eventos Empresariales — 45,00 €

Propuesta

18 pinchos (fríos y calientes) + cazuelita de arroz a elegir.

Fríos

Pintxo de gilda de anchoa · Selección de quesos nacionales e internacionales · Lingotes de paté de perdiz con frutos rojos · Cucuruchos de tartar de salmón ahumado · Ensaladilla rusa con lomo de bonito · Wrap de pollo con guacamole · Carpaccio de vaca madura con lascas de parmesano y foie.

Calientes

Pastelitos búlgaros de queso feta y miel · Cremositos de salmorejo con jamón de bellota · Mini tortillas de patata con cebolla pochada · Cigarritos de morcilla · Rollitos de pato con higos · Hamburguesitas en pan brioche de carrillera al curry rojo.

Cazuelita a elegir

Arroz con rape, langostinos y calamar, o arroz con presa ibérica, alcachofas y setas.

Postres

Mini tartas de queso · Bocaditos de brownie · Trufas de chocolate blanco.

Cóctel Aperitivos de Bienvenida n.º 1 — 25,00 € · 1 h 15 min

Salados

Brocheta de cecina de León, queso Idiazábal y membrillo · Surtido de quesos nacionales e internacionales · Mini crepes de salmón y queso crema · Mini quiches Lorraine · Serranitos en pan cristal.

Dulces

Selección de trufas.

Incluye cata de vinos D.O. Ribera del Duero.

Cóctel de Bienvenida n.º 2 — 45,00 € · 1 h

Fríos

Trufas de queso de cabra y membrillo · Brochetas de cecina de León, queso Idiazábal y membrillo · Tartaleta de brandada de bacalao con mermelada de piquillos · Wrap de pollo, guacamole y pico de gallo · Serranitos de lomo asado, jamón, pimiento y mayonesa.

Calientes

Croquetas de jamón y de boletus · Saquitos de huevo con chistorra · Mini quiches de boletus y setas · Samosas de rabo de toro · Mini burritos de pollo poblano · Mini baos de costilla en salsa BBQ.

Postres

Bocaditos de carrot cake · Selección de trufas.

Cóctel de Bienvenida n.º 3 — 55,00 € · 2 h

Fríos

Piruletas de parmesano con sésamo negro · Jamón ibérico de bellota corte a cuchillo con picos de Antequera · Vasito de ensalada · (composición completa disponible bajo petición).

Cóctel de Bienvenida n.º 4 — 59,00 € · 1 h 30 min

Fríos

Selección de quesos nacionales e internacionales y jamón de bellota corte a cuchillo · Mini bowl de tabulé de quinoa con pulpo · Tartaletas de brandada de bacalao · Bombón de foie y chocolate blanco · Focaccia con carpaccio de cecina y lascas de Idiazábal.

Calientes

Samosas de verduras con salsa de chile dulce · Pastelitos búlgaros de puerros y queso de cabra · Rollitos de pato con higos · Brochetas de pollo al estilo thai · Gyozas de ternera con salsa coreana · Pan de pita con carrillera al curry rojo · Minihamburguesas de Angus.

Postres

Conos de chocolate con lemon curd · Tartaletas de arroz con leche · Trufas de chocolate blanco.