



LA CASONA
Eventos

Menús Eventos 2022



MENÚ TIPO COCKTAIL N° 1

Aperitivos

- *Cucharitas de ensaladilla de gambas*
- *Tartar de salchichón de Cumbres*
- *Filipinos de Salmorejo*
- *Mini mollete de chocos fritos con alioli*
- *Nuestras Croquetas de Jamón*
- *Carboncitos de bacalao*
- *Cartucho de boquerones fritos*
- *Brioche de Atún mechado a la manzanilla*
- *Mini burger, parmesano y mostaza*
- *Nuestro Arroz marinero*

Postres

Mini postres variados

Bebidas

Cerveza Mahou, Vinos del Condado, Tinto Rioja, Ribera del Duero, Zumos de frutas, refrescos (Coca Cola Company), agua mineral.

*El servicio de bebida comenzará con el primer aperitivo y finalizará antes del postre.
Las bebidas consumidas antes y después del menú, serán abonadas aparte.*

Precio por persona **48 €**



MENÚ TIPO COCKTAIL N° 2

Aperitivos

- *Jamón Ibérico bellota*
- *Daditos de queso de oveja, membrillo y nueces*
- *Cucharitas de Nuestra ensaladilla de gambas*
- *Toblerone de Foie*
- *Tartar de atún en un coki*
- *Vasito de ajoblanco de coco y langostinos*
- *Carboncitos de bacalao*
- *Nuestras Croquetas de Huevos fritos con jamón*
- *Mini bocata de chocos fritos con alioli*
- *Guisote de Habas con chocos*

Postres

Mini postres variados

Bebidas

Cerveza Mahou, Vinos del Condado, Tinto Rioja, Ribera del Duero, Zumos de frutas, refrescos (Coca Cola Company), agua mineral.

*El servicio de bebida comenzará con el primer aperitivo y finalizará antes del postre.
Las bebidas consumidas antes y después del menú, serán abonadas aparte.*

*Precio por persona **52 €***



LA CASONA



MENÚ TIPO COCKTAIL N° 3

Aperitivos

- *Mini ensalada César*
- *Vasito de Ajoblanco de almendras con uvas*
- *Cucharita de mejillón en escabeche y pipirrana*
- *Filipinos de salmorejo sobre galletita salada*
- *Tartar cítrico de salmón*
- *Queso, membrillo y nueces*
- *Pincho de chistorra con patata trufada*
- *Nuestras Croquetas caseras*
- *Cartuchos de boquerones al limón*
- *Mini brioche de chocos fritos con alioli*
- *Mini Bao de carrilleras y kimchi*
- *Nuestra Cazuelita de Arroz Meloso*

Postres

Semifrío de dulce de leche y chocolate

Bebidas

Cerveza Mahou, Vinos del Condado, Tinto Rioja, Ribera del Duero, Zumos de frutas, refrescos (Coca Cola Company), agua mineral.

*El servicio de bebida comenzará con el primer aperitivo y finalizará antes del postre.
Las bebidas consumidas antes y después del menú, serán abonadas aparte.*

Precio por persona **52 €**



MENÚ EN MESA Nº 1

Entrantes (cada 4 personas)

Ensalada Casona

Espinacas crujientes, langostinos, vinagreta de mango y parmesano

Escabeche de Atún de Isla

Sobre wok de verduritas y sésamo negro

Croquetas de Huevos fritos con Jamón

Y alioli de piparras

Hojaldre de Bacalao

Con pimientos y cebolla caramelizada

Plato principal (individual) NOTA: Elegir antes del evento

Bacalao confitado y verduritas

Gratinado con alioli de Ajo negro

ó

Rulo de Solomillo Ibérico a baja temperatura

Con salsa de Foie y setas

Postre (individual)

La Pera Limonera

Mousse de limón, pera caramelizada y chocolate blanco

Bebidas

Rioja Crianza, Ribera del Duero, Blanco del Condado, Cervezas, Refrescos, etc.

El servicio de bebida comenzará a mesa completa y finalizará antes del postre.

Las bebidas consumidas antes y después del menú, serán abonadas aparte.

Precio por persona **55 €**



LA CASONA

MENÚ EN MESA N° 2

LA CASONA
Eventos

Aperitivos "Pequeños Snacks para abrir boca"

Selección de Nuestra carta de eventos:

Filipinos de salmorejo - Cherry, queso y almendras - Tartar salchichón ibérico

Entrantes (cada 4 personas)

Jamón Ibérico Selección

De lo mejor de Miguel Romero

Lingotes de Foie

Con Gel de Pétalos de violeta y cacao

Tartar de Atún Rojo, Aguacate y Lima

Elaborado con el mejor Descargamento de Petaca Chico

Alcachofas a la plancha

Con virutitas de Caña de lomo

Primer plato (individual)

Ajoblanco, Setas y Gambas

Segundo plato (Individual a elegir previo al evento)

Bacalao confitado y verduritas

Gratinado con alioli de Ajo negro

ó

Solomillo Ibérico a baja temperatura

Con salsa de Foie y setas

Postre (Individual)

Tocino de cielo, cremoso de Bergamota y chocolate

Bebidas

Rioja Crianza, Ribera del Duero, Blanco del Condado, Cervezas, Refrescos, etc.

El servicio de bebida comenzará a mesa completa y finalizará antes del postre.

Las bebidas consumidas antes y después del menú, serán abonadas aparte.

Precio por persona 60 €



**Contacta con nosotros
y reserva tu espacio.**

LA CASONA
Eventos

663 46 99 35

www.lacasona.info

"Por la reserva en exclusiva de nuestro Sala Superior, se necesitan un mínimo de sesenta y cinco personas, en caso de no llegar a el numero mínimo la sala se podría compartir con otro evento PREGUNTAR POR EXCLUSIVIDAD DE SALA"