

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 burguer, 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 N° 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 Foié 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

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 Foié

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 Foié 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.**



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"