



MENÚS DE GALA

CÓCTEL DE BIENVENIDA RITZ

Por cortesía del Hotel Ritz, se incluye en todos los Menús de Gala

SELECCIÓN DE VINOS

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismos.
Gema Vela, nuestra sumiller le propone además las siguientes sugerencias:

La Floración

Suplemento por persona: 3,80 €
8% IVA incluido

Mas Pons Chardonnay
D.O. Penedès
Páramo de Guzmán Crianza
D.O. Ribera del Duero
Lavit Brut Nature Blanco o Rosado
D.O. Cava

El Envero

Suplemento por persona: 8,50 €
8% IVA incluido

Lagar de Costa Albariño
D.O. Rias Baixas
Páramo de Guzmán Crianza
D.O. Ribera del Duero
Gran Claustro de Perelada
D.O. Cava

La Maduración

Suplemento por persona: 13,00 €
8% IVA incluido

Lagar de Costa Albariño
D.O. Rias Baixas

Viña Lanciano Reserva D.O.C. Rioja	ó	Raiz Reserva D.O. Ribera del Duero
---------------------------------------	---	---------------------------------------

Gran Claustro de Perelada
D.O. Cava





MENÚ DE GALA

BRAHMS

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Ensalada de cecina de vaca, nueces garrapiñadas, virutas de manchego
con vinagreta de cuatro aceites



Vieiras frescas a la plancha sobre sopa de guisantes y nieve de Idiazabal



Suprema de pintada rellena de “duxelle” de setas de temporada con salsa moscatel



Tartaleta de merengue de limón, crujiente de caramelo y sorbete de mandarina



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 98 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

VERDI

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Sopa de cerezas con granizado de queso de cabra y polvo de pistachos



Envoltini de lenguado y vieiras con bouquet de lechugas tiernas y vinagreta de balsámico



Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado



Suprema de vainilla Tahití con crujiente de cacao y especias



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 104 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

WAGNER

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigoero empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Esfera de hígado de pato rellena de higos secos y reducción de vino especiado



Suprema de corvina fresca gratinada al tartufo, tagliatelle de verduras
y mantequilla blanca



Lomo de ciervo joven con patata gratín y salsa de arándanos



Cake ligero de plátano con salsa y helado de nata-nuez



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 112 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

ROSSINI

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigoero empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Tosta invertida de salmón ahumado con salsa virgen



Plato de corazones de alcachofas y langostinos



Paletilla de cordero deshuesada y asada a baja temperatura con gnocchis y pisto



Milhojas crujiente de pera y chantilly con helado de café blanco



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 118 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

DEBUSSY

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Zarzuela de tomates en texturas



Lomo de rape alargostado con pulpa de patata y aceite de pimentón de la Vera



Carré de cordero pre-salé asado, su jugo y “tián” de verduras



Creoso de melocotón de Calanda con salsa y crujiente de regaliz



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 123 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

VIVALDI

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigoero empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Ensalada crujiente de bogavante sobre sopa de tomate y verduras al “dente”



Crêpes de changurro con crema de marisco y bouquet de lechugas



Magret y confit de pato, patata delfín y salsa de naranja amarga



Parfait de Champagne con salsa cremosa de Cassis



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 128 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

MOZART

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigoero empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Ensalada de queso de cabra con salsa de frutos rojos



Taco de salmón al horno con crema de espinacas y piñones



Solomillo de ternera, lecho de patatas delfín y salsa de morillas



Mousse de mango, chocolate y especias con sorbete de cítricos



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 138 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

SCHUBERT

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Carpaccio de atún rojo con parmesano, polvo de olivas negras y aceite de oliva virgen extra



Filete de lenguado en costra sobre puerros y bacón salteado



Papillote de jarrete de ternera con verduras glaseadas



Pastel de queso fresco y frambuesas con helado de miel de lavanda



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 143 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

BACH

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Crema de almendras tostadas y salmón ahumado



Lomo de mero en costra de mermelada de tomate sobre cous cous de verduras



Solomillo de cebón con milhojas de patata y queso



Charlotta de fresas silvestres con salsa cremosa a la menta



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 148 €
8% IVA incluido





MENÚ DE GALA

MENDELSSOHN

Cóctel de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Milhojas de mango y salmón con salsa de hinojo
Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce
Patatas bravas de Txangurro
Dúo de melones con lomo ibérico
Semi-esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y puré de olivas negras
Tataki de lomo de buey con tomate seco y salsa soja

Aperitivos Calientes

Buñuelo de queso al saté
Mini-hamburguesa Ritz
Puntas de trigo empanado con kikos
Croquetas de jamón
Mini-rollitos de primavera con salsa agridulce
Pulpo, patata y pimentón
Muslitos de codorniz crujientes con salsa Kabayaki

Menú

Medallones de langosta sobre tartare de verduras al tartufo y bouquet de germinados



Lomo de merluza a la plancha fricasse de puerros y salsa holandesa de albahaca



Taco de lomo de buey a la parrilla, col china rellena de macedonia de verduras y salsa de Rioja



Semifrío de canela con salsa y helado de miel de Acacia



Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira - D.O. Rueda
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja
Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona: 165 €
8% IVA incluido

