

Bodas 2027

Cóctel

APERITIVOS FRIOS

- 1- Jamón ibérico del valle de los Pedroches*
- 2- Queso de oveja con leche cruda manchego*
- 3- Caña Ibérica de los Pedroches*
- 4- Panecillos de queso Cabrales con compota de manzana*
- 5- Gelatina de yogurt con nueces glaseadas*
- 6- Pan de Melva con revuelto de calabacín y fideos de jamón ibérico*
- 7- Tostas de morcilla de Burgos con cebolleta francesa*
- 8- Tira de hojaldre con Mouse de anchoas*
- 9- Laminado de maíz con blandada de bacalao*
- 10- Crema de queso con pimiento caramelizado*
- 11- Cucharita de boronia con atún*
- 12- Salpicón de gambas, bacalao y naranja*
- 13- Tartaletas de mazamorra*

APERITIVOS CALIENTES

- 1- Delicias de queso rellenas de carne membrillo*
- 2- Albóndigas de ciervo en salsa agri dulce*
- 3- Crujiente de lomo con crema de ajo*
- 4- Daditos de rosada al limón*
- 5- Solomillo mechado en aceite de oliva*
- 6- Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza*
- 7- Laminado de champiñón al ajo tostado*
- 8- Croquetas de ave*
- 9- Pechuguita de codorniz en escabeche y pepinillo*
- 10- Boulebant de Salmón ahumado con salsa holandesa*
- 11- Bolitas de flamenquín*

Seleccionar 14 o 18 platos

Tiempo del cóctel una hora

Selección de los primeros platos

1-Gazpacho de cerezas y arándanos

2-Gazpacho Andaluz

3-Gazpacho de almendras con pasas y manzana

4-Ensalada de ahumados con vinagreta de miel y mostaza

5-Ensalada templada de quesos y juliana de membrillo

6-Ensalada de la huerta con pasas y piñones

7-Crema de ave reina con hilos de jamón ibérico

8-Crema de xtangurro con crujiente de camarón

9-Crema purrusada con tostones

10-Caldo serranía

11-Salteado de calabacín con puntas de solomillo y foie

12-Revuelto de bacalao con almendras y glasee de pimientos

13-Revuelto de berenjenas, calabacín y gambas

14-Revuelto campero (patatas, habitas, huevos y jamón)

15-Milhojas de berenjena con foie y queso

Selección de los segundos platos

1-Revuelto Andalusí (calabacín, berenjenas, cebolla, pimiento)

2-Revuelto mar y tierra (gambas, gulas, jamón, espárragos y setas)

3-Salteado de calabacín con setas de cardo y sitake

4-Librito de berenjenas y marisco al brandy

5-Galantina de rape en salsa marinera

6-Merluza gratinada al ajo tostado con jamón y setas

7-Popietas de lenguado en salsa de frutos del mar

*8-Lomos de dorada con setas ****

*9-Salmon en salsa de mostaza a la miel de romero****

10-Suprema de Perca con fritada hortelana en salsa de Albariño

11-Lubina asada con jugo de pimientos y vinagreta de manzana

12-Mero a la crema con setas de cardo y sitake

13-Bacalao al estilo mozárabe con pasas y piñones

14-Filete de pez espada a la cordobes

Selección de los terceros platos

- 1-Presa a la crema de Pedro ximenez*
- 2-Carrillada Ibérica en salsa cordobesa*
- 3-Ternera asada a la antigua*
- 4- Jarrete de ternera en salsa Gran Duque*
- 5-Secreto en reducción de salsa al aroma de moriles*
- 6- Presa en salsa de manzana y foie*
- 7- Centro de solomillo mechado a la castellana*
- 8-Confit de pato con macedonia de hongos ****
- 9- Solomillo de cerdo relleno en salsa de oporto*
- 10- Lomo ibérico al horno en salsa romero y tomillo*
- 11-Perdiz en escabeche con pimientos asados*

.....

Guarniciones a elegir

- Patatas pocha con escalibada*
- Patatas puente nuevo en salsa roja*
- Pastel de verduras*
- Pastel de patatas y queso*
- Fritada hortelana*

*Entre plato se compone de un sorbete al gusto del cliente
Por ejemplo*

*Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina
Sorbete de frutas del bosque
Sorbete de melón etc.*

*Postre de la casa
Les dejamos que ustedes decidan lo que más le agrada, tarta nupcial
o postres decorados individuales
(Preguntar)*

*Bebida
Cerveza, refrescos, vino de Montilla Moriles, vino rosado, vino tinto,
agua mineral, cava*

*4 horas de barra libre o 3 horas. Siempre se pueden aumentar
Cortador de jamón
Con surtido de pastelitos , fruta preparada ,Golosinas y frutos secos.
*Elijan su menú entre las distintas hojas, aperitivos, primer plato
segundo, entre plato y tercer plato .postre*
Regalamos la cuarta hora de barra libre 150 pax mínimo
Menús de niños – precio 39.50 €
Precio 99,90 €
*Precio 110,80 €**

En el Restaurante Cuevas Romanas, queremos que se sienta como en casa, por ese motivo hemos elaborado estos menús que esperamos que sean de su agrado y se ajusten a sus necesidades. Si por el contrario no fuera así, estamos a su disposición para atenderle en su propuesta o modificaciones



Menú boda N°1

Aperitivos

Un plato cada cuatro personas

*Jamón ibérico, Queso manchego, Cana Ibérica
Delicias de morcilla con cebolleta fresca
Tostas de pisto agridulce con hilos de membrillo
Boleaban de salmón con salsa holandesa
Salmorejo con fideos de berenjena frita
Crujiente de maíz con brandada de bacalao
Espuma de queso con caviar de pimientos
Perlas de queso fritas rellenas de carne de membrillo
Fritura gaditana
Delicias de queso fritas
Croquetas de ibérico y olla
Regaña de brandada de bacalao con Pisquitos de jamón
Tostas de queso con pimiento caramelizado
Tartaletas de fideos de calabacín con jamón ibérico*

*1º Plato: Milhojas de berenjena y salmón
(Con queso padano gratinado)*

Sorbetes a elegir

*2º Plato: Presa Ibérica a la crema de Pedro ximenez
(Con patatas a la cordobesa)*

*Postre de la casa o tarta
(Preguntar)*

Bebida

*Cerveza ,refrescos , vino de Mantilla Moriles , vino rosado , vino tinto crianza, agua mineral
Cava o Pedro Ximenez*

Precio 80,00 €

No lleva barra libre

*En el Restaurante Cuevas Romanas, queremos que se sienta como en casa, por ese motivo
hemos elaborado estos menús que esperamos que sean de su agrado y se ajusten a sus necesidades.
Si por el contrario no fuera así, estamos a su disposición para atenderle en su propuesta o modificaciones*

- www.cuevasromanas.com - Telf. 957 324 318 Móvil 607 231 354 Badajoz - Granada km. 265 - Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n

info@cuevasromanas.com