

El patio de  
Balbona

Boda

Menú



## APERITIVOS BODA

Jamón ibérico de bellota  
Buffet de quesos asturianos  
Croquetas de jamón ibérico  
Langostinos en tempura y crema de queso rey silo  
Coca de bonito en escabeche de cítricos  
Sardina marinada en aceite de pimentón y pimiento asado  
Mini hamburguesa el patio  
Anchoa, aguacate y semilla de tomate  
Chipirones a lo Pelayo, crujiente de pan y ali oli ligero  
Pulpo a la gallega  
Tataki de atún rojo



## ENTRADAS

Ensalada de langostinos y cecina con vinagreta de berberechos y tomate  
Ensalada de bogavante con vinagreta de piñones, manzana y su coral  
Roastbeef sobre vegetales, piña confitada, vinagreta de mostaza y pistachos  
El cóctel de langostinos y bogavante  
Bogavante a la plancha  
Crema de necoras con langostinos y berberechos  
Timbal de bacalao sobre berenjena, pimiento, cebolla asado y crema de txangurro

## PESCADOS

Merluza del pincho a la sidra sobre manzana asada y langostinos

Pixin sobre gel ibérico y salteado de setas

Merluza asada sobre jugo de caldereta y pulpo a la plancha

Mero a la plancha sobre guiso de setas y jugo de pitu

Lubina asada en su jugo con verduritas

Lubina al horno sobre patata panadera y cebolla confitada

Pixin en salsa verde con almejas

Bacalao balbona

Brocheta de bonito con panceta ibérica sobre pisto



## CARNES

Solomillo a la plancha con foie y salsa Pedro Ximenez

Lomo de ternera gratinado con queso ahumado de pria

Carrilleras de ternera sobre crema fina de patata y zanahoria escarchada

Presalada ibérica en un adobo y a la plancha acompañada  
de una ensalada de aguacate y cebolla morada

Roastbeef de ternera con jugo de su asado y puré de patata

Paletilla de lechazo asada de manera tradicional y su guarnición

Taco de lechazo deshuesado y asado acompañado de crema de calabaza,  
pimientos asados y jugo de su asado

Cochinillo deshuesado, asado y piel crujiente  
acompañado de crema de boletus y patata rota

## POSTRES

Salteado frío de fresas, Mouse de yogur, bizcocho de limón y yogur de naranja

Mantecado de chocolate, trufa y helado de vainilla

Real de chocolate con giaduja crema ingles y helado de frambuesa

Cubo de chocolate negro, cremoso de fruta de la pasión  
culis de frambuesa y helado de mango

Bizcocho de almendra caramelizado, compota de manzana,  
cremoso de arroz con leche y helado de limón

Tiramisu El Patio



## BODEGA

Herencia Remondo La montesa D.O. rioja

Abadia de San Campio D.O Rias Baixas

Recaredo Brut Nature D.O Cava

Barra libre: 15,00€ (3 horas) hora extra 5.00€

Dj 3horas 400€ y tarifa plana 600€

Los siguientes menus de ejemplo, incluyen en el precio el aperitivo propuesto, los platos indicados, un postre, la bebida tanto del aperitivo como de la comida, café y copa de licor

## MENÚ 1

Ensalada de langostinos y cecina con vinagreta de berberechos y tomate

Merluza del pincho asada, jugo de caldereta y pulpo a la plancha

Solomillo a la plancha con foie y salsa de Pedro Ximenez

Salteado frío de fresas con Mouse de yogur, bizcocho de limón y yogur de naranja

## MENÚ 2

Roastbeef sobre vegetales, piña confitada, vinagreta de mostaza y pistachos

Lubina al horno sobre patata panadera y cebolla confitada

Taco de lechazo deshuesado y asado acompañado de crema de calabaza, pimientos asados y jugo de su asado

Real de chocolate con giaduja crema inglesa y helado de frambuesa

## MENÚ 3

Ensalada de bogavante con vinagreta de piñones, manzana y su coral

Pixin sobre gel ibérico y salteado de setas

Solomillo a la plancha con foie y salsa Pedro Ximenez

Bizcocho de almendra caramelizado, compota de manzana, cremoso de arroz con leche y helado de limón

## MENÚ 4

Bogavante a la plancha

Mero a la plancha sobre guiso de setas y jugo de pitu

Carrilleras de ternera sobre crema fina de patata y zanahoria escarchada

Tiramisu El Patio

## MENÚ 5

Timbal de bacalao sobre berenjena, pimiento, cebolla asado y crema de txangurro

Merluza del pincho a la sidra sobre manzana asada y langostinos

Cochinillo deshuesado, asado y piel crujiente  
acompañado de crema de boletus y patata rota

Mantecado de chocolate, trufa y helado de vainilla

## MENÚ 6

Mero a la plancha sobre guiso de setas y jugo de pitu

Paletilla de lechazo asada de manera tradicional y su guarnición

Bizcocho de almendra caramelizado, compota de manzana,  
cremoso de arroz con leche y helado de limón