



caná.
golf

Menús celebración
Restaurante Caná Golf
Año 2017

Calle arroyo del monte, 5 - 28035 Madrid

Teléfono: 913160350 - 679167266

chefejecutivo@restaurantecana.es

canagolf@ingoodrestaurants.com

MENÚ CELEBRACIÓN C1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Duración máxima 1 hora)

Tortilla caná con salmorejo

Croquetas mixtas

Queso manchego

Canapé de tartar de ahumados

PRIMEROS

(a elegir uno antes de la contratación)

Ensalada de perdiz escabechada con frutos secos y su vinagreta

Crema de setas con huevo poché y aceite de trufa

Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos

Lasaña de verduras y langostinos con salsa romescu

SEGUNDOS

(a elegir uno o dos según el modo de contratación)

Carrillada de cerdo ibérico con puré de patata trufado

Entrecote (220 gr.) con pimientos de padrón

Merluza en salsa verde con langostinos

Lubina al horno con patata panadera

POSTRES

(a elegir uno)

Tarta de queso con confitura de frambuesa

O

Deconstrucción de tiramisú

BEBIDAS

(incluidas durante la comida)

Refrescos

Agua

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza, vino blanco y vino rosado

Café

OPCIONES DE CONTRATACIÓN:

- 1- Opción de carne y pescado a elegir durante la celebración. Incremento de 2 euros por persona.
- 2- Opción de menú degustación en la que se ofrece degustar los dos segundos elegidos (raciones 60% de tamaño de la ración normal aproximadamente). Incremento de 2,5 euros por persona.

MENÚ CELEBRACIÓN C2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Duración máxima 1 hora)

Tortilla caná con salmorejo
Croquetas mixtas
Queso manchego
Canapé de tartar de ahumados

PRIMEROS

(a elegir uno antes de la contratación)

Lasaña de verdura y langostinos con salsa romescu
Ensalada de foie y cebolla caramelizada con vinagreta de fruta de la pasión
Ensalada de mango y langostinos con mousse de queso fresco y vinagreta de frutos secos
Hojaldre relleno de boletus y foie con reducción de Pedro Ximenez

SEGUNDOS

(a elegir uno o dos según el modo de contratación)

Entrecote de buey (300 gr.) con pimientos de Guernica
Lomo de bacalao con salsa de azafrán y caviar de salmón.
Merluza con pil-pil de boletus
Milhojas de presa y jamón ibérico con pisto de calabaza

POSTRES

(a elegir uno)

Pasión de chocolate
O
Deconstrucción de tarta de queso

BEBIDAS

(incluidas durante la comida)

Refrescos

Agua

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza, vino blanco y vino rosado

Café

OPCIONES DE CONTRATACIÓN:

- 1- Opción de carne y pescado a elegir durante la celebración. Incremento de 2 euros por persona.
- 2- Opción de menú degustación en la que se ofrece degustar los dos segundos elegidos (raciones 60% de tamaño de la ración normal aproximadamente). Incremento de 2,5 euros por persona.

MENÚ CELEBRACIÓN C3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Duración máxima 1 hora)

Tortilla caná con salmorejo

Croquetas mixtas

Queso manchego

Canapé de tartar de ahumados

PRIMEROS

(a elegir uno antes de la contratación)

Ensalada de perdiz escabechada con frutos secos y su vinagreta

Terrina de foie, cecina y manzana con reducción de Pedro ximenez

Hojaldre de boletus y foie con reducción de vino tinto

Crema de esparrago blanco con timbal de aguacate y langostinos

SEGUNDOS

(a elegir uno o dos según el modo de contratación)

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de queso cabrales autentica

Cochinillo asado al estilo tradicional con patata panadera

Merluza con pil-pil de boletus

Tacos de atún macerados en teriyaki con verduritas salteadas

POSTRES

(a elegir uno)

Tartaletas de limón con coulis de frutos rojos

O

Tarta de queso con dulce de leche

BEBIDAS

(incluidas durante la comida)

Refrescos

Agua

Cerveza

Vino tinto Calavia crianza, vino blanco y vino rosado

Café

OPCIONES DE CONTRATACIÓN:

- 1- Opción de carne y pescado a elegir durante la celebración. Incremento de 2 euros por persona.
- 2- Opción de menú degustación en la que se ofrece degustar los dos segundos elegidos (raciones 60% de tamaño de la ración normal aproximadamente). Incremento de 2,5 euros por persona.