

FUSIÓN

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ 1: 30 €

Selección de ibéricos de Guijuelo con queso curado
Ensalada templada de queso de cabra con pasas y nueces
Crujientes de suave ajoarriero con polvo de jamón
Croquetas caseras de pollo y cebolla caramelizada

Arroz del "senyoret"

Vasito de sorbete de frambuesa con espuma de maracuyá

Tarta de tres chocolates

Café o infusiones

Aguas, refrescos, cerveza de barril Heineken
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Roble
Cava Valenciano Brut

FUSIÓN

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ 2: 30 €

Ensalada de pollo confitado, miel, mostaza y cebolla crujiente
Jamón de Trevelez con quesos variados
Hojaldre de foie, manzana asada y dulce de higos
Brochetas de gamba y verduritas con salsa oriental

Carrilleras de ibérico confitadas con salsa de setas

Vasito de tres chocolates

Tarta San Marcos

Café o infusiones

Aguas, refrescos, cerveza de barril Heineken
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Roble
Cava Valenciano Brut

FUSIÓN

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ 3: 33 €

Selección de ibéricos D.O. Guijuelo con queso curado
Ensalada de ventresca de bonito, piñones y Módena
Pimientos del piquillo rellenos gambas y merluza
Croquetas de boletus y foie

Arroz meloso de pato, setas y alcachofas

“Ferrero Rocher” en texturas

Tarta San Marcos

Café o infusiones

Aguas, refrescos, cerveza de barril Heineken
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Roble
Cava Valenciano Brut

FUSIÓN

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ 4: 36 €

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con tostas y tomate aliñado
Escalivada de verduras con anchoas y ventresca de bonito
Carpaccio de pulpo con patata y pimentón de la Vera
Foie plancha con setas y habitas "baby"

Paletilla de cordero confitado con miel y romero

Vasito de chocolate, café y galleta

Tarta de Tiramisú

Café o infusiones

Aguas, refrescos, cerveza de barril Heineken
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Roble
Cava Valenciano Brut

FUSIÓ

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ 5: 40 €

“Foie micuit” caramelizado con dulce de higos
Selección de ahumados
Calamar de playa plancha con mayonesa de lima
Revuelto de boletus con jamón ibérico D.O. Guijuelo

Arroz meloso de “carrancs” con gambas

Brownny, crema de café y leche merengada

Tarta San Marcos

Café o infusiones

Aguas, refrescos, cerveza de barril Heineken
Blanco Verdejo D.O. Rueda
Tinto Roble D.O. Ribera del Duero Roble
Cava Valenciano Brut

FUSIÓN

RESTAURANTE – BÉTERA

MENÚ COMUNIONES – BAUTIZOS – EVENTOS ESPECIALES 2016-2017

MENÚ INFANTIL: 14 €

Jamón y queso
Patatas bravas
Calamares a la andaluza

Paella valenciana

○

Arroz a banda

○

Solomillo de cerdo con patatas

Helado variado

Tarta San Marcos

Refrescos