

## MENÚS DE CONGRESOS

### NÚMERO 1

*Crema de espárragos trigueros con picatostes*  
*Salmón al cava con zarzuela de verduras*  
*Pan artesano*  
*Postre: Mousse de limón con salsa inglesa*  
*Café e infusiones en buffet*  
*Vinos blancos y tintos de Rioja*  
*Refrescos, cervezas y agua mineral*

*Precio: 29,00 € / persona más IVA 7%*

### NÚMERO 2

*Ensalada de ave con zanahoria rallada y calabacín*  
*Lubina al vapor sobre vegetales y salsa de almendras*  
*Pan artesano*  
*Postre: chocolate rizado con salsa de café*  
*Café e infusiones en buffet*  
*Vinos blancos y tintos de Rioja*  
*Refrescos, cervezas y agua mineral*

*Precio: 31,00 € / persona más IVA 7%*

### NÚMERO 3

*Ensalada malagueña con vinagreta de naranja*  
*Solomillo al estragón con arroz Pillaw*  
*Pan fino*  
*Postre: Tatín de manzana con salsa inglesa*  
*Café o infusiones en buffet*  
*Vinos blancos y tintos de Rioja*  
*Refrescos, cervezas y agua mineral*

*Precio: 32,10 € / persona más IVA 7%*

### NÚMERO 4

*Ensalada templada de bacalao con nueces, queso blanco, escarola y palmito*  
*Carrillada confitada con tortilla vegetal*  
*Pan fino*  
*Postre: chocolate y nuez salsa de café*  
*Café o infusiones en buffet*  
*Vinos blancos y tinto Rioja crianza*  
*Refrescos, cervezas y agua mineral*

*Precio: 34,20 € / persona más IVA 7%*

**Concesionario del servicio de catering:**

**LEPANTO · Tel.: 952 44 70 10/12 · Cristina Martínez.**

**Precios válidos hasta diciembre 2006.**



## MENÚS DE CONGRESOS

### NÚMERO 5

*Merluza a la malaqueña con lentejas y salsa verde*  
*Tenera en su jugo con patatas risoladas con puding vegetal. Salsa Rioja*

*Pan fino*

*Lepantito de chocolate con Coulis de vainilla*

*Café o infusiones en buffet*

*Vinos blancos y tinto Rioja*

*Refrescos, cervezas y agua mineral de Sierra Nevada*

*Precio: 36,30 €/persona más IVA 7%*