

CENA COLEGIAL SAN IVO
13 de junio de 2008. Hotel Boston

APERITIVO DE BIENVENIDA

Delicias frías:

Virutas de Jamón Bodega Reserva Acompañadas de Pan de Ajo y Aceite de Oliva
Brocheta de salmón marinado con soja y sésamo
Tronquitos de queso azul y cecina de León
Bombones de foie y trufa negra Melanosporum
Corazones de Gruyère con confitura de moras
Crema helada de Sabores Mediterráneos – Brochetas marineras
Hojaldritos de atún con pimiento escalibado

Delicias calientes:

Sorbitos Boston – Miniatura especial del Cheff –
Fondue de quesos suaves con miel de flores
Verduritas de Temporada con pasta ligera al cilantro verde
Croques de morcilla, cebolla confitada y nueces

BAR:

Cocktail de Cava, Cerveza, Refrescos, Vinos,
Zumos de frutas, Martini, Jerez. Bitter

MENÚ

Hojaldre Relleno de Foie Fresco y Hongos de Ulzama
Supremas de Merluza con Vieiras y Patatas asadas a la Donostiarra
Charlota de Yoghourt con Aloe Vera y Frutos rojos
Café

BODEGA:

Tinto Ramón Bilbao (D.O. Rioja)
Cava Real de Aragón
Aguas Minerales
Carro de Licores