

CELEBRACIONES CLÁSICAS



ISLA MADRE

Reservas

☎ 636 28 53 48 📷 MD Instagram 📱 Whatsapp

www.islamadre.com

Paseo Levante N°2



**MENÚ
CELEBRACIONES**

3-6

**PERSONALIZA TU
EVENTO TIPO CATERING**

7-8

**MENÚ
TEMPORAL**

9-12



MENÚ CELEBRACIONES

MENÚ CELEBRACIONES

MENÚ 1

CÓCTEL

CORTADOR DE JAMÓN
MESA DE QUESOS ARTESANOS
VASITO DE SALMOREJO DE FRESAS

ENTRANTES

ENSALADA ISLA MADRE
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON
AGUACATE Y MANGO
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN, FOIE Y ACEITE DE TRUFA

SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLO DE CERDO AL
PEDRO XIMENEZ (OPCIÓN O SALSA DE PIMIENTA)
CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PATATA
BACALAO GRATINADO AL
HORNO CON SALSA ROMESCU Y
ALIOLI O MAHONESA ESTILO JAPONÉS

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON BOLA DE DE VAINILLA

PVP 63€

MENÚ INFANTIL: PATATAS FRITAS, PECHUGA EMPANADA REBOZADA, MINIBURGUER Y CROQUETAS. 20€
OPCIONES PREMIUM: MESA DE SUSHI, MESA DE OSTRAS, MESA DE VERMÚ Y MINI GIN-TONICS

MENÚ CELEBRACIONES

MENÚ 2

CÓCTEL

CORTADOR DE JAMÓN
MESA DE QUESOS
VASITO DE SALMOREJO
GALLO PEDRO CON AJO BLANCO

ENTRANTES

TOMATE RAF CON
VENTRESCA Y AGUACATE
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON
AGUACATE Y MANGO
PATATA HUEVO Y GULA CON
ACEITE VERDE DE AJO Y PEREJIL

SEGUNDO A ELEGIR

PRESA DE CERDO IBÉRICA ASADA AL
AROMA DE TOMILLO CON CREMA DE BONIATO
LUBINA CON SALSA VELOUTÉ DE
GAMBAS Y CRUJIENTE DE VERDURAS

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON BOLA DE DE VAINILLA

PVP 68€

MENÚ INFANTIL: PATATAS FRITAS, PECHUGA EMPANADA REBOZADA, MINIBURGUER Y CROQUETAS. 20€
OPCIONES PREMIUM: MESA DE SUSHI, MESA DE OSTRAS, MESA DE VERMÚ Y MINI GIN-TONICS

MENÚ CELEBRACIONES

MENÚ 3

CÓCTEL

CORTADOR DE JAMÓN
MESA DE QUESOS
VASITO DE SALMOREJO
GALLO PEDRO CON AJO BLANCO
MINIBURGUER

ENTRANTES

TOMATE RAF CON VENTRESCA Y AGUACATE
CALAMAR NACIONAL FRITO
ALMEJAS AL VAPOR

SEGUNDO A ELEGIR

SECRETO DE ANGUS CON
PATATA GAJO Y PIMIENTOS FRITOS.
BACALAO GRATINADO AL
HORNO CON SALSA ROMESCU
Y ALIOLI O MAHONESA ESTILO JAPONÉS

POSTRE

MILHOJAS DE HOJALDRE Y FRUTA

PVP 75€

MENÚ INFANTIL: PATATAS FRITAS, PECHUGA EMPANADA REBOZADA, MINIBURGUER Y CROQUETAS. 20€
OPCIONES PREMIUM: MESA DE SUSHI, MESA DE OSTRAS, MESA DE VERMÚ Y MINI GIN-TONICS



**PERSONALIZA
TU EVENTO —
TIPO CATERING**

MESAS INCLUIDAS (IMPRESINDIBLES)

EN TODOS NUESTROS EVENTOS TIPO CATERING INCLUIMOS:

- MESA DE QUESOS ARTESANOS
- MESA DE SURTIDO DE IBÉRICOS
- CORTADOR DE JAMÓN EN DIRECTO CON JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO

MESAS OPCIONALES

PUEDES COMPLEMENTAR TU EVENTO CON NUESTRAS MESAS TEMÁTICAS:

- MESA DE SUSHI
- MESA DE OSTRAS
- MESA DE VERMÚ Y MINI GIN-TONIC

SELECCIÓN GASTRONÓMICA PARA TU CATERING

ELIGE ENTRE NUESTRA VARIEDAD DE PROPUESTAS PARA CREAR TU MENÚ:

- GUILDAS
- ENSALADILLA RUSA
- ENSALADILLA RUSA ESTILO JAPONESA
- SALMOREJO CON FRESAS
- VASITO DE PULPO CON PURÉ DE CACHELO
- VASITO DE GALLO PEDRO SOBRE AJOBLANCO SUAVE
- PAN BAO CON CRUJIENTE DE LANGOSTINO AL ESTILO TAILANDÉS
- NUESTRAS PATATAS BRAVAS
- MINIPAELLA DE ARROZ MIXTO
- MINIPAELLA DE ARROZ NEGRO DE TINTA NATURAL CON JIBIA Y GAMBAS CON CREMA DE ALIOLI
- RISOTTO DE BOLETUS Y CHAMPIÑONES CON FONDO DE TRUFA Y PARMESANO
- CROQUETAS GOURMET VARIADAS (JAMÓN IBÉRICO, BOLETUS, RABO DE TORO, QUESO AZUL...)
- CRUJIENTE DE POLLO CON SALSAS TÁRTARA
- TORREZNOS
- MINI BURGUER DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA
- MINI BURGUER DE BUEY CON SALSAS DE MOSTAZA Y MIEL
- BROCHETA DE POLLO TERIYAKI
- BROCHETA DE POLLO MARINADO CON SALSAS YOGUR Y MENTA
- BROCHETA DE SOLOMILLO
- LÁMINA DE SOLOMILLO IBÉRICO SOBRE PAN RÚSTICO, RULO DE CABRA Y CEBOLLA DULCE
- HOT DOG CON CEBOLLA CRUJIENTE
- CHORIZITO CRIOLLO
- TORTILLA DE PATATAS
- ADMITIDOS SUGERENCIAS

POSTRE

PINCHOS DE FRUTA

BOCADITOS DE SURTIDO VARIADO

MIENÚ TEMPORAL

ISLAMIC



• **Menú I - Tradición y Sabor** •

Entrantes al centro

(PARA COMPARTIR)

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a cuchillo

Selección de quesos artesanos con contrastes de sabor, dulce membrillo, frutos secos y romero.

Tomate Raf con melva canutera, aguacate y aceite de arbequina

Huevo a baja temperatura sobre patata rota, gulas y aroma de trufa

Selección de croquetas
(rabo de toro estofado, queso azul y nueces, boletus y trufa negra, jamón ibérico 100%)

Principal

(A ELEGIR)

Calamar nacional confitado en aceite de oliva virgen extra

Presas ibéricas de bellota al punto, jugo reducido al vino tinto

Postre

Milhojas de hojaldre crujiente con crema ligera y frutas frescas

Precio por persona:

55€

Incluye bebida y maridaje con bodega Tarsus

Menú II - Clásicos Festivos

Entrantes al centro

(PARA COMPARTIR)

Degustación de ibéricos de bellota y quesos curados

Ensalada Isla Madre con vinagreta cítrica y frutos secos

Huevo campero con patatas confitadas
y virutas de jamón ibérico

Calamar nacional frito en tempura suave

Principal

(A ELEGIR)

Lomo de bacalao gratinado al alioli suave

Solomillo de cerdo ibérico en
reducción de Pedro Ximénez

Postre

Coulant de chocolate caliente con corazón líquido
y helado de vainilla bourbon

Precio por persona:

50€

Incluye bebida y maridaje con bodega Tarsus

Menú III - Sabores de Siempre

Al centro de mesa

Tabla de embutidos ibéricos seleccionados

Selección de quesos artesanos con contrastes de sabor, dulce membrillo, frutos secos y romero.

Ensalada templada tropical de gambas al aroma cítrico

Revuelto de patata trufada con huevo y gulas

Selección de croquetas (rabo de toro estofado, queso azul y nueces, boletus y trufa negra, jamón ibérico 100%)

Calamar nacional frito en tempura suave

Pluma ibérica a la brasa con guarnición de temporada

Postre

Surtido de postres

Precio por persona:

45€

Incluye bebida y maridaje con bodega Tarsus