

## Menú 6 Cocktail:

Focaccia con carpaccio de solomillo y parmesano

Tar tar de atún , mayonesa de wasabi y lima

Salmón ahumado con crema de eneldo

“Tortilla de patata”

Buñuelo de bacalao

Gamba soufflé

Ensalada de aguacate

Tosta de brandada de bacalao

Tosta de merluza romana

Tosta de anchoa, queso de las Garmillas y pimiento

Carrilera de ternera con crema de coliflor

Tarta de queso en vaso

Macarrons

Precio Consultar en la intranet

## Bodega común a todos los menús

Vino blanco Castillo de Aza. Verdejo. D.O.Rueda  
Vino tinto Marqués de la Concordia. Reserva. D.O.Rioja  
Agua mineral  
Café/Infusiones

Bebida incluida media botella por persona

### Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

Avda. de La Magdalena,8.

+34 942273016.

[www.rstenis.es](http://www.rstenis.es)

39005 Santander

+34 942273348

[info@rstenis.es](mailto:info@rstenis.es)



Real Sociedad de Tenis de La Magdalena

Fundada en 1906

# ME NU

## Menú 1:

Espárragos gratinados con salsa holandesa

Merluza a la ondarresa

Tarta de manzana, crumble y frutos rojos

Precio Consultar en la intranet

## Menú 2:

Aperitivo por persona

Crema de hongos

Brocheta de gamba soufflé

Mini croqueta de jamón

Ensalada de jamón, foie, queso de cabra y vinagreta de frutos secos

Ravioli de langostinos con crema de nécora

Solomillo a la plancha, puré de boniato y patata paja

Tarta de queso horneada con helado de vainilla

Precio Consultar en la intranet

## Menú 3:

Entrantes al centro (1 ración por cada 4 comensales)

Terrina de foie y pan de especias

Cecina de León

Croquetas de la casa

Rabas de calamar

Pescado según mercado ó solomillo a la plancha con patatas y pimientos

Torrija de sobao con helado de orujo

Precio Consultar en la intranet

# ME NU

## Menú 4:

Aperitivo por persona

Crema de hongos

Buñuelo de bacalao

Mejillón al curry

Ensalada de salmón en escabeche

Rape a la plancha, salsa marinera y langostinos

Taco de rabo, crema de pimiento

Tarta de 3 chocolates con helado de yogurt

Precio Consultar en la intranet

## Menú 5:

Aperitivo por persona

Crema de hongos

Buñuelo de bacalao

Mejillón al curry

Grissini de jamón

“Tortilla de patata”

Vieiras a la plancha con crema de coliflor

Pescado según mercado con verduras salteadas

Paletilla de cordero a baja temperatura, puré de patata y cebolleta glaseada

Nuestro mojito (granizado de hierbabuena, sorbete de limón y espuma de ron)

Precio Consultar en la intranet