

MENUS  
ALMUERZOS &  
CENAS

MENUS  
LUNCH &  
DINNER



MELIÀ GALGOS

MENU "1"  
ENGLISH ESPAÑOL

MENU "2"  
ENGLISH ESPAÑOL

MENU "3"  
ENGLISH ESPAÑOL

MENUS  
DE TRABAJO

WORKING  
MENUS



MELIÀ GALGOS

# MENU " 1 "

## Primeros Platos

Lasaña de Setas gratinada con Queso Idiazabal  
Ensalada de Pimientos asados con Láminas de Bacalao confitado con su vinagreta  
Ensalada de Palmitos con Jamón de Pato y Vinagreta de Frambuesas  
Ensalada de Ahumados con Salsa de Caviar  
Aguacate con Ensalada de Mar y Vinagreta de Frambuesas

## Segundos Platos

Lomitos de Chicharros con salteado de Setas a la Crema de Ajos Confitados y Aceite Oliva Virgen  
Lomos de Bacalao con Crema de Patata y Romescu de Frutos Secos  
Tubular de Pollo de corral relleno de Jamón Ibérico con Salsa de Mostaza suave con Patatas Paja  
Magret de Pato con Crema de Manzana y Salsa de Frambuesas  
Presa Ibérica con Tomate Marinado en Menta Fresca

## Postres

Biscuit de Vainilla con Salsa de Chocolate Caliente  
Sorbete de Limón al Cava

## Bebidas

Vino de la Casa  
Agua Mineral  
Café

*Rogamos confeccione su menú (el mismo para todo el grupo) eligiendo un primero, un segundo y postre  
(El contenido del menú deberá ser cerrado con una semana de antelación)*

# MENU " 1 "

## Starters

Lasagne of Ceps Gratin with Idiazabal Cheese  
Roast Pepper Salad with slices of Marinated Cof in Vinaigrette  
Palm Hearts Salad with Duck's Ham and Raspberries Vinaigrette  
Smoked Fish Salad with Caviar Sauce  
Avocado with Shellfish Cocktail and Raspberries Vinaigrette

## Main Courses

Mackerel's back with Sautéed of Ceps in Garlic Mayonnaise  
Loin of Cod with Potatoes Cream and "romesco" of Dried Nuts Sauce  
Stuffed Chicken of Iberian Ham and mustard sauce with straw potatoes  
Duck Breast with Cream of Apple and Raspberries Sauce  
Iberian Pork Fillet with Marinated Tomato in Fresh Mint

## Desserts

Vanilla Biscuit with Hot Chocolate Sauce  
Lemon Sorbet with Cava

## Drinks

Wine  
Mineral water  
Coffee

*Make your menu (the same for all the group) choosing the starters, main course and dessert  
(The content of the menu will have to be closed with a week of anticipation)*

# MENU " 2"

## Primeros Platos

Pastel de Verduras Naturales con Salsa de Piquillo y Crema de Gambas  
Ñoquis a la Crema de Langostinos y Cilantro Fresco  
Cogollos de Tudela con Taquito de Bonito sobre Tartar de Tomate Aliñado  
Velouté de Mariscos con su Picadillo

## Segundos Platos

Espaldita de Lubina a la Brasa con Bilbaína de Gambas sobre Timbalito de Verduras  
Dorada Rellena de Ragout con Mejillones y Langostinos  
Entrecote de Ternera Gallega a la Parrilla con Toque Ligero de Oporto y Patatas Grillé  
Solomillito Ibérico con Crujiente de Manzana y Boletus  
Chuleta de Ternera Lechal con Patatas Grillé

## Postres

Biscuit de Vainilla con Salsa de Chocolate Caliente  
Macedonia de Frutas

## Bebidas

Vino de la Casa  
Agua Mineral  
Café

*Rogamos confeccione su menú (el mismo para todo el grupo) eligiendo un primero, un segundo y postre  
(El contenido del menú deberá ser cerrado con una semana de antelación)*

# MENU “ 2 ”

## Starters

Natural Vegetables Cake with Pepper Sauce and Prawn's Cream  
Gnocchi's with King Prawns Cream and Fresh Cilantro  
Lettuce Hearts with Tuna and Tartar of Tomato  
Smoked Fish Salad with Caviar Sauce  
Seafood Cream with Hashed

## Main Courses

Grilled Sea Bass in Bilbao Style with a Vegetables Timbale  
Stuffed Gilt head of Ragout of Mussels and King Prawns  
Grilled Sirloin Steak with a Touch of Porto Wine and Grilled Potatoes  
Iberian Pork Tenderloin with Apple and Ceps in Crunchy  
Veal Cutlet with Grilled Potatoes

## Desserts

Vanilla Biscuit with Hot Chocolate Sauce  
Season Fruits Salad

## Drinks

Wine  
Mineral water  
Coffee

*Make your menu (the same for all the group) choosing the starters, main course and dessert  
(The content of the menu will have to be closed with a week of anticipation)*

# MENU " 3"

## Primeros Platos

Lasaña de Setas Gratinada con Queso Idiazabal  
Ensalada de Pimientos Asados con Láminas de Bacalao Confitado con su Vinagreta  
Ensalada de Palmitos con Jamón de Pato y Vinagreta de Frambuesas  
Ensalada de Ahumados con Salsa de Caviar  
Aguacate con Ensalada de Mar y Vinagreta de Frambuesas

## Segundos Platos

Espaldita de Lubina a la Brasa con Bilbaína de Gambas sobre Timbalito de Verduras  
Dorada Rellena de Ragout con Mejillones y Langostinos  
Entrecotte de Ternera Gallega a la Parrilla con Toque Ligero de Oporto y Patatas Grillé  
Solomillito Ibérico con Crujiente de Manzana y Boletus  
Chuleta de Ternera Lechal con Patatas grillé

## Postres

Tarta del Día  
Macedonia de Frutas

## Bebidas

Vino de la Casa  
Agua Mineral  
Café

*Rogamos confeccione su menú (el mismo para todo el grupo) eligiendo un primero, un segundo y postre  
(El contenido del menú deberá ser cerrado con una semana de antelación)*

# MENU “ 3”

## Starters

Lasagne of Ceps Gratin with Idiazabal Cheese  
Roast Pepper Salad with Slices of Marinated Cof in Vinaigrette  
Palm hearts Salad with Duck's Ham and Raspberries Vinaigrette  
Smoked Fish Salad with Caviar Sauce  
Avocado with Shellfish Cocktail and Raspberries Vinaigrette

## Main Courses

Grilled Sea Bass in Bilbao Style and with Vegetables Timbale  
Stuffed Gilt Head of Ragout of Mussels and King Prawns  
Grilled Sirloin Steak with a Touch of Porto Wine and Grilled Potatoes  
Iberian Pork Tenderloin with Apple and Ceps in Crunchy  
Veal Cutlet with Grilled Potatoes

## Desserts

Cake  
Season Fruits Salad

## Drinks

Wine  
Mineral water  
Coffee

*Make your menu (the same for all the group) choosing the starters, main course and dessert  
(The content of the menu will have to be closed with a week of anticipation)*