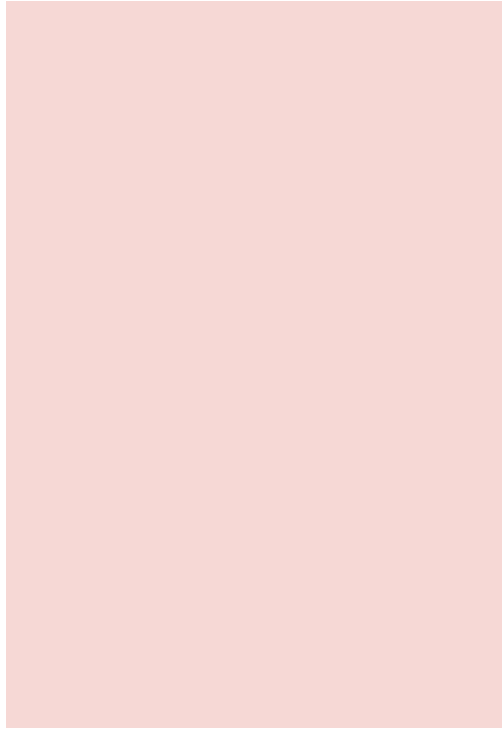


Randurías



BODAS






Randurías



RINCONES GASTRONÓMICOS



IBÉRICO

Jamón Ibérico cortado por viruteadora, acompañado de aceites de la comarca y panes artesanos ...

QUESOS

Mesa buffet de queso de Almedijar,

Majadales de los Corrales leche de cabra.

Extramuros queso de oveja Lacón curado de Almedijar.

Peña blanca de los corrales Oveja Guirra Autóctona valenciana. [Solo quedan 34 ovejas en producción].

Queso rojo pomodori sechi.

Queso verde al pesto.

Cre moso Carré d'aurillac Bleu.

Acompañado de ...

Mermeladas de sacri, de Altura.

Membrillos de Jérica, Pastelería Mesado.

Frutos secos.

Miel de Ajedrea.

RINCONES GASTRONÓMICOS



GALLEGO

Pulpo gallego cocido de forma tradicional cortado a la vista del cliente y servido con patata recién cocida, pimentón de la vera y escamas de sal.

Gamba cocida fría.

Salpicón de berberechos.

CÓCTEL PASADO

Mini burgers de cordero con cúrcuma.

Hojaldrillos de güeñas con manzana y foie.

Croquetillas de pato con boletus.

ORIENTAL FUSIÓN

Maki de salmón con aguacate.

Maki de foie flambeado y pacharán.

Maki de gambas al ajillo y crujiente de panceta curada.

EN MESA



01

Bomba de Salmón en dos cocciones y mariscos con salsa de encurtidos.

Sorbetes

Sorbete cremoso de mango natural con toque de ron.

Sorbete cítrico con cava Brut Nature.

Sorbete granizado de gominola/cola.

Principal

Pierna de cordero de nuestra comarca rellena con setas y queso ahumado.

Postres

Tarta de queso donostiarra con helado de carajillo de ron quemado.

Nido de chocolate con Chantilly de cereales y miel.

Torrija de pan de especias con helado de vainilla bourbon.

Tartas

Merengada con bizcocho y almendras.

Orujo y chocolate.

Naranja y chocolate blanco.

85,00€





02

Titaina 2020. Ventresca de atún, bastón hojaldrado con sésamo, crema de titaina y espuma de piñones.

Sorbetes

Sorbete cremoso de mango natural con toque de ron.

Sorbete cítrico con cava Brut Nature.

Sorbete granizado de gominola/cola.

Principal

Lingote de ternera, foie y oro..

Postres

Tarta de queso donostiarra con helado de carajillo de ron quemado.

Nido de chocolate con Chantilly de cereales y miel.

Torrija de pan de especias con helado de vainilla bourbon.

Tartas

Merengada con bizcocho y almendras.

Orujo y chocolate.

Naranja y chocolate blanco.

87,50€





03

Lomo de bacalao Randurías, acompañado de puré cremoso de nap i col y crujiente de Chirivía.

Sorbetes

Sorbete cremoso de mango natural con toque de ron.

Sorbete cítrico con cava Brut Nature.

Sorbete granizado de gominola/cola.

Principal

Paletilla de cordero CAP*, con patatas revolconas al romero.

Postres

Tarta de queso donostiarra con helado de carajillo de ron quemado.

Nido de chocolate con Chantilly de cereales y miel.

Torrija de pan de especias con helado de vainilla bourbon.

Tartas

Merengada con bizcocho y almendras.

Orujo y chocolate.

Naranja y chocolate blanco.

* Calidad Alto Palancia



04

Timbal de Mariscos. Trío de mariscos confitados sobre su gratén y americana al brandy

Sorbetes

Sorbete cremoso de mango natural con toque de ron.

Sorbete cítrico con cava Brut Nature.

Sorbete granizado de gominola/cola.

Principal

Solomillo albardado con tocino ibérico y salsa riurau.

Postres

Tarta de queso donostiarra con helado de carajillo de ron quemado.

Nido de chocolate con Chantilly de cereales y miel.

Torrija de pan de especias con helado de vainilla bourbon.

Tartas

Merengada con bizcocho y almendras.

Orujo y chocolate.

Naranja y chocolate blanco.

94,50€





MENÚ INFANTIL

Entremés individual
Calamares rebozados,
croquetas, embutidos
ibéricos con tomates
aliñados

Paella valenciana
o
Filete empanado

Helado artesano de la casa
Tarta de boda

35,00€



¿Qué está incluido?

- Bodega.
- Montaje mobiliario para el cóctel.
- Mesas madera para apoyo de comida y decoración de la misma.
- Mantelería variada a la carta.
- Minutas de los platos.
- Sitting plan de invitados.
- Centro floral en mesas de invitados y centro especial en la mesa de los novios.
- Horario de bodas medio día hasta las 12:00 h. de la noche.
- Horario de bodas por la tarde hasta las 04:00 h. de la madrugada.

Otros Servicios

- Servicio completo de DJ cóctel, banquete y Discomovil: 350,00€
- Animación infantil 4 horas: 120,00€ por animadora [una cada 10 niños].
- Barra libre: 65,00€ por botella de alcohol consumida [12/15 copas por botella].

Randurías

Paseo de las Fuentes, 18
JÉRICA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

964 129 712
randuriasrestaurante@gmail.com