Molino d'Alcuneza
RELAIS & CHATEAUX

MICHELIN 2025

1 SOL Guía Repsol 2024

Menús Empresa

Menú 1

Raviolis de verduras y gambas con crema de queso manchego
Bacalao al horno con patatas panadera y salsa orio de ajos y chile
Macedonia con helado de mango

Menú 2

Carpacho de trucha con vinagreta de piñones y queso manchego
Raviolis de rabo de ternera estofada con champiñones y salsa Bordalesa
Tubo de té con miel de la Alcarria

Menú 3

Fideua de calamar en su tinta con ajo negro y oreja
Magret de pato a la brasa con naranja y hoisin
Cremoso de chocolate con baileys

Menú 4

Arroz de pies de cerdo y boletus con alioli de cebollino y parmesano
Merluza de pincho con veloute de berberechos
Bizcocho fluido de mango con helado de coco

Menú 5

Migas del pastor con huevo poché y ajos confitados, picadillo, torreznos y uvas.
Albóndigas de pollo de corral en pepitoria
Piña Colada

Precio: 56.00 €

Bebidas incluidas: Aguas, vinos de la casa o cerveza, refrescos y café/infusión. *Resto de bebidas no incluidas se cobrarán de forma adicional*

(Tendrán que elegir un menú común para todos los participantes y deberá ser elegido en el momento de contratar el servicio)

Precios con 10% de IVA incluido

Surtido de PANES 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal.

Menús Finger Buffet

OPCION 1

Croquetas de jamón ibérico *con harina de centeno gigantón*
Ensalada de burrata *y tomates semi-secos*
Fideua de calamar en su tinta *con ajo negro y oreja*
Carpacho de trucha *con vinagreta de piñones y queso manchego*
Albóndigas de pollo *de corral en pepitoria*
Nuestra Piña colada

OPCION 2

Pimientos rellenos *de puerros y gambas*
Migas del pastor *con huevo poché y ajos confitados, picadillo, torreznos y uvas*
Humus de aguacate *con trucha*
Bacalao *en tempura con romesco*
Raviolis de rabo estofado *con setas de temporada y salsa bordalesa*
Bizcocho fluido de mango *con helado de yogurt*

OPCION 3

Salmorejo
Empanadillas caseras *de atún y huevo duro al estilo de mi abuela*
Salteado de tirabeques *con crema de patata*
Arroz de pies de cerdo y boletus *con alioli de cebollino y parmesano*
Fritura de merluza *con mahonesa de lima*
Yogurt griego *con arándanos y lima*

Precio: 60.00 €

Bebidas incluidas: Aguas, vinos de la casa o cerveza, refrescos y café/infusión. *Resto de bebidas no incluidas se cobrarán de forma adicional*

Precios con 10% de IVA incluido

Surtido de PANES 100% artesanos. Elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de espelta, trigo negrillo, florenci aurora, trigo corazón. Amasado a mano, sin aditivos y con nuestra propia masa madre. Cereales antiguos que aportan al pan un inconfundible sabor a cereal.