

Menús para conquistar el estómago



Especial GRADUACIONES



Una propuesta gastronómica de

Riscas Alimentación

MENÚ 1

APERITIVOS

Variado de Ensaladillas: Rusa, Pulpo y Pincho Norte
Carpaccio de Vaca con parmesano y trufa
Croqueta de Carrillera al Vino Tinto
Tigres

PRINCIPAL

Opción 1

Hamburguesa Premium

con guarnición de

Tiras de Boniato

Opción 2

Suprema de Salmón Fresco

con Salsa de Puerros

con guarnición de

Patatas, Verduras o Ensalada

POSTRE

Profiteroles de Chocolate Blanco

Coste Menú:

9,79 € +IVA

11,23 € +IVA

Riscales Alimentación

MENÚ 1

APERITIVOS

Variado de
Ensaladillas: Rusa, Pulpo
y Pincho Norte



Carpaccio de Vaca con
parmesano y trufa



APERITIVOS

Croqueta
de Carrillera
al Vino Tinto



Tigre

PLATO PRINCIPAL

Opción 1

Burger Premium con Pan Brioche



con guarnición de
Tiras de boniato crujientes



PLATO PRINCIPAL

Opción 2

Suprema de Salmón Fresco con Salsa de Puerros



*con guarnición de
Patatas, Ensalada o Verduras al Horno*



POSTRE

Profiteroles de Chocolate Blanco



MENÚ 2

APERITIVOS

Zamburiña Rellena de Ajo y Queso
Steak Tartar con salsa clásica
Piruleta de Gamba Roja
Croqueta de Pulpo casera
Anillas Enharinadas

PRINCIPAL

Chuletón Madurado Dry Aged de
Cerdo Selecta alimentado con
Castañas
con guarnición de
Patatas, Verduras al horno o Ensalada

POSTRE

Tarta Barra 3 Chocolates

Coste Menú:

12,47 € +IVA

Riscales Alimentación

APERITIVOS



Zamburiñas Rellenas
de Ajo y Queso



Steak Tartar con
salsa clásica

APERITIVOS

Piruletas de Gamba
Roja



Croqueta de Pulpo Casera



Anillas
Enharinadas

PLATO PRINCIPAL

Chuletón Madurado Dry Aged de Cerdo
Selecta Alimentado con Castañas



con guarnición de
Patatas, Ensalada o Verduras al horno



POSTRE

Tarta Barra 3 Chocolates



MENÚ 3

APERITIVOS

Vitello Tonnato con salsa de mayonesa, atún y anchoa

Bandeja confeti quesos

Bao con Pulled Pork

Croqueta de Gamba

Pulpo Premium

PRINCIPAL

Opción 1

Carrillera de Ibérico en su jugo
con salsa

Opción 2

Lomos de Lubina con ajos,
tomate asado y orégano

con guarnición de

Patatas, Verduras o Ensalada

POSTRE

Cheese Cake cremosa de Vainilla de Madagascar

Coste Menú:

20,94 € +IVA

20,68 € +IVA

Riscales Alimentación

APERITIVOS

Vitello Tonnato con salsa mayonesa, atún
y anchoa



Bandeja Confeti de quesos



MENÚ 3

APERITIVOS

Bao con Pulled Pork



Croqueta de Gamba

Pulpo Premium



PLATO PRINCIPAL

Opción 1

Carrillera de Ibérico en su jugo con salsa



con guarnición de
Patatas, Ensalada o Verduras al horno



PLATO PRINCIPAL

Opción 2

Lomos de Lubina con ajos, tomate asado y orégano



con guarnición de
Patatas, Ensalada o Verduras al Horno



POSTRE

Cheese Cake de Vainilla de Madagascar



MENÚ VEGANO



ENTRANTES

Nuggets Veganos
Pinchito Vegano moruno
Pinchito Vegano chimichurri
Flor de alcachofa confitada

PRINCIPAL

Entrecot vegano
con guarnición de
Tiras de boniato crujientes

POSTRE

Piña en su jugo

Coste Menú:

8,92 € + IVA

Riscales Alimentación

MENÚ VEGANO

APERITIVOS

Nuggets Veganos



Pinchos Veganos:
Chimichurri y Moruno

Riscales Alimentación

— **MENÚ VEGANO** —



PLATO PRINCIPAL

Entrecot
Vegano



con guarnición de

Tiras de boniato crujientes



Riscales Alimentación

— **MENÚ VEGANO**  —

POSTRE

Piña en su Jugo



MENÚ SIN GLUTEN



APERITIVOS

Carpaccio de Gambón

Pintxo de Patata Deshidratada Rellena Huevo Campero y Trufa

Variado de Croquetas: Jamón Ibérico, y Parmesano y Tomate

PRINCIPAL

Opción 1

Canelones de Carne

con

Pan rústico redondo

Opción 2

Paletilla de Cordero

con guarnición de

Patatas, ensalada o verduras

POSTRE

Coulant de Chocolate

Coste Menú:

14,51 € +IVA

15,36 € +IVA

Riscales Alimentación

MENÚ SIN GLUTEN



APERITIVOS



Carpaccio de gambón

Pintxo de Patata Deshidratada
Rellena de Huevo y Trufa



Variado de Croquetas:
Jamón Ibérico, y
Parmesano y Tomate

MENÚ SIN GLUTEN



PLATO PRINCIPAL

Opción 1

Canelones de Carne



con

Pan Rústico Redondo

Riscales Alimentación

MENÚ SIN GLUTEN



PLATO PRINCIPAL

Opción 2

Paletilla de Cordero



*con guarnición de
Patatas, Ensalada o Verduras al Horno*



Riscales Alimentación

MENÚ SIN GLUTEN



POSTRE

Coulant de Chocolate

