

MENÚ ESTRELLA

• CÓCTEL DE RECEPCIÓN (1 h. 30 min.)

SNACK y MINIATURAS EN FRÍO

- Cecina con polvo de pistacho y pan de cristal.
- Jamón de pato en tosta de frutos secos y mango
- Sorbete de manzana verde, mascarpone y polvo de anacardos.
- Cubitos de salmón al humo y finas hierbas.
- Cortado griego de foie, frutos rojos y muesly.
- Piruleta de queso partisano y arena de jamón.

SNACKS Y MINIATURAS EN CALIENTE

- Saquitos de sepia y salsa tártara.
- Mini pan de pita de cerdo en adobo.
- Canapé cupo con brindada de bacalao.
- Crujiente de langostinos y salsa agridulce.
- Hojaldritos de chistorra.
- Croquetas del chef.
- Cigarritos de espárragos verdes.

*SHOW COOKING

- Crepitantes de hortalizas con ali-oli de almendras.
- Cornetini de queso de cabra y nuez de macadamia.
- Mini hamburguesas de ternera con cebolla roja al Pedro Ximenez.
- Mini hot dogs y patatas paja.
- Tempura de verduras, judías verdes, zanahoria, maíz y calabacín.
- Huevos de codorniz y sobrasada en pan de curry y menta.
- Risotto de setas fantasía.

• PRIMER PLATO

- Gazpacho de cerezas con nube de queso de cabra, pistacho y emulsión de albahaca.

• PESCADO

- Suprema de lubina hojaldrada con corazón de carabineros al café de París.

• SORBETE

- A elegir entre distintas variedades.

• CARNE

- Solomillo de ibérico con salsa de trufa y cestita de hortalizas.

• POSTRE

- Tartas tradicionales a elegir entre una amplia gama.
- Helados gourmet variados.

• BODEGA

- Vino blanco frutado D.O. Rueda (Verdejo) - Vino tinto D.O. Rioja (Viña Real CVNE)
- Aguas minerales, cerveza, refrescos.
- Licores de manzana, melocotón, hierbas, orujo, brandi Magno, pacharán de endrinas. Cava brut.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda (Verdejo)
- Vino tinto D.O. Rioja (Viña Real crianza).
- Aguas minerales, refrescos y cerveza.

PRECIO MENÚ ESTRELLA: 129 €/pax. (+10% IVA) en SÁBADO.

112 €/pax. (+10% IVA) en VIERNES y DOMINGO.

*Show cooking para eventos de más de cien invitados.