

MENÚ ESTRELLA

• CÓCTEL DE RECEPCIÓN (1 h. 30 min.)

EN FRÍO

- Roché de jamón.
- Inocente con semiesfera de pimientos.
- Falso nigui de mango y salmón.
- Oreo con brandada de bacalao.
- Caramelo de queso de cabra y nuez de macadamia.
- Cornetini de aguacate y gamba.
- Sorbete de manzana verde, mascarpone y polvo de anacardos.
- Jamón de pato en tosta con melón cantalup.
- Lindor de foie.
- Roble de quesos.
- Gazpacho andaluz con brocheta de mozzarella y tomate deshidratado.

EN CALIENTE

- Saquitos de sepia y alioli negro.
- Mini pan de pita cajún.
- Crujiente de langostinos y salsa agridulce.
- Croquetas del chef (de jamón ibérico).
- Cigarritos de espárragos verdes.
- Meatball.
- Pastel carbonara de manzana.
- Cucharita de pulpo braseado con revolconas.

• 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.

*SHOW COOKING

- Dúo de tacos y margarita
- Brocheta de solomillo al romero.
- Huevos de codorniz con romescu.

PRECIO MENÚ ESTRELLA: 139,00 €/pax. (+10% IVA) en SÁBADO.
124,00 €/pax. (+10% IVA) en VIERNES y DOMINGO.

*Show cooking para eventos de más de cien invitados. Para menos invitados se pasará en bandeja.