

MENÚ ESTRELLA

• CÓCTEL DE RECEPCIÓN (1 h. 30 min.)

EN FRÍO

- Maki roll de jamón y confitura de tomate
- Mousse de perdiz sobre inocente de pan polar
- Mini tartar de salmón y coulis de aguacate
- Cazuelita de brandada de bacalao
- Cornetini de queso y nuez de macadamia
- Pompitas de carabineros en ceviche
- Semifrío de atún y cebolla roja
- Lindor de foie
- Sorbete de manzana, mascarpone y polvo de anacardo
- Cremoso de naranja y delicia de mar.

EN CALIENTE

- Saquitos de marisco y alioli negro
- Mini pan cajún y emulsión de mostaza
- Crujiente de langostinos y agridulce de mango
- Mini canelón de rabo y pera confitada
- Cigarrillos de espárragos verdes
- Crujiente tradicional del Chef
- Crepitante de patata con mayonesa de trufa
- Satay de picantón yakitori.

• 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 ternera 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 o Ribera del Duero
- Aguas minerales, refrescos y cerveza.

*SHOW COOKING

- Fajitas de ternera
- Falso chocolate con churros
- Brocheta de solomillo al romero
- Huevos de codorniz y romescu.

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