



## Menú nº2 de 85 €

Precio: 85,00€

### Cóctel de bienvenida de pie (a elegir 6 aperitivos)

- Brocheta de uvas, jamón ibérico y queso curado
- Vasito de salmorejo (crema fría de tomate, pan y aceite de oliva) y jamón ibérico
- Vasito de Vichyssoise (crema fría de puerros)
- Croquetas de espinacas con mayonesa de cacahuete
- Croquetas de jamón ibérico con "all i oli" de almendra
- Croquetas de bacalao con mayonesa de caviar
- Mini brochetas de pollo o de cerdo marinadas
- Coca "farcida" típica rellena de pisto de tomate, guisantes y atún
- Vol-au-vent de espinacas y queso de cabra
- Mini hamburguesa con medallón de queso de cabra
- Crujiente de morcilla y manzana
- Crujiente de verduras y langostinos
- Crujiente de pato confitado
- Torpedo de langostino crujiente con guacamole
- Tartaleta de mayonesa de langostinos
- Taquitos de queso curado
- Tosta de jamón ibérico de cebo y tomate rallado
- Tosta de espencat (berenjena y pimientos asados) con anchoa
- Tosta de sobrasada con huevo de codorniz
- Caramelo de foie de pato y manzana

\*\*\*

### Extras en cóctel de bienvenida (aperitivos con cargo extra)

- Selección de quesos: curado de oveja, ahumado, brie, de cabra, azul tipo cabrales, de servilleta, galletas, mermeladas, frutos secos y olivas negras (extra de 5€/persona)
- Selección de embutidos ibéricos: jamón ibérico de cebo, salchichón, chorizo, lomo, frutos secos, surtido de olivas y encurtidos (extra de 4€/persona)
- Degustación de arroz a elegir (extra de 5€/persona)

Jamón ibérico de bellota al corte (extra de precio y disponibilidad a consultar)

\*\*\*

## Bebidas durante el servicio del cóctel de bienvenida

Vino tinto, blanco y rosado

Cava

Agua

Refrescos

Cerveza de barril

Martini u otros vermouths (extra de 3€/persona)

\*\*\*

## Primer plato individual

Ensalada de rúcula y canónigos con filetitos de anchoas en salazón, vinagreta de frutos secos,  
escamas de queso parmesano y lluvia crujiente de cebollita tostada

Alternativa: Ensalada de salmón ahumado, brotes tiernos, tomate cherry, alcaparras y vinagreta de  
mostaza

\*\*\*

## Sorbete

Sorbete de manzana verde con hojitas de menta

\*\*\*

## Segundo plato individual

Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos sobre patata gratinada con ajitos tiernos

Alternativa: Carrillera ibérica estofada en su jugo

\*\*\*

## Postres

Brownie de chocolate con helado de vainilla aromatizado con crema inglesa

Alternativa: Helado de turrón con chocolate caliente y Chantilly

\*\*\*

# Hotel Tossal d'Altea

---

## Bodega

Vino tinto: Larchago Tempranillo (D.O. Rioja)

Vino blanco: Finca Los Trenzones Verdejo (D.O. La Mancha)

Vino rosado: Enanzo Garnacha (D.O. Navarra)

Cava: Molí de Foc Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té