



Menú nº5 de 100 €

Precio: 100,00€

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

Lomo de bacalao confitado sobre pesto de verduras al romero y aceite de oliva virgen extra

Alternativa: Medallones de rape a la plancha con salsa de curry y mango

Sorbete

Sorbete de mojito con hierbabuena

Segundo plato individual

Solomillo de ternera gallega con patatas al romero y un toque de vino tinto en reducción

Alternativa: Paletilla de cordero o pierna de cordero lechal asada en su jugo

Postres

Coulant de chocolate con una ligera crema inglesa aromatizada con frutas del bosque

Alternativa: Tarta de chocolate "Valor" con almíbar de romero

Bodega y bebidas

Hotel Tossal d'Altea

Vino tinto: Flores de Callejo (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco: Oro de Castilla Verdejo (D.O. Rueda)

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

Cava: Terra Terrae de cultivo ecológico (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza y café o té