Menú del Valle

Empezamos con un cóctel de 1h y 30 minutos de duración aproximada, con 12 referencias (6 frías y 6 calientes). Además de un puesto de quesos del país.

Si quieres, además, puedes complementarlo con otros puestos que ofrecemos como el de pulpo, el de jamón o el de bivalvos.

Cóctel frío (a elegir 6)

Mini barbacoa de sardina ahumada
Anchoa y mantequilla ahumada
Tataki de presa ibérica con mantequilla de Café de París
Ceviche de corvina con Leche de Tigre de Mango
Ensaladilla de pulpo con aceite de pimentón
Macaron de mousse de foie con miel de trufa
Steak tartar de ternera gallega
Tartar de atún sobre crujiente de alga nori
Lágrima de salmón marinado con crema de cítricos
Chupito de vermut con gilda
Panipuri de paté de centollo con salsa de piquillo
Pincho donostiarra

Cóctel caliente (a elegir 6)

Empanadas recién horneadas
Croquetitas cremosas de jamón
Bocaditos de rejos con alioli de lima
Torreznitos con revolconas
Zamburiñas gratinadas con velouté y crema de lemongrass
Papas hojaldradas con mojos canarios verde y rojo
Mousse de patata, trufa y huevo
Samosa de ropa vieja
Brocheta de pollo satay
Langostino en tempura con alioli de ajo negro
Crujiente de huevo de codorniz con chistorra

Finca Ogrelo

Croissant de carrillera al curry massaman
Mollete de carrillera con mayonesa de Sriracha

Primer plato (a elegir uno)

Salmorejo con helado de albahaca y crujiente de jamón
Salpicón de langostinos con ajoblanco y carbón de oliva negra
Gazpacho de cerezas, helado de queso galmesano, crema de balsámico y sardina ahumada
Burrata cremosa sobre crema de remolacha y pesto de calabacín
Ensalada fresca de langostino y mango sobre cama de ají amarillo y coco
Canelón de capón con velouté de su jugo

Segundo plato (a elegir uno)

Carnes

Carrillera de ternera asada a baja temperatura con crema de calabaza y cebolleta glaseada
Pintada rellena de foie con crema de pera y jugo de pollo al jerez
Presa ibérica a la brasa con salsa de frutos rojos y parmentier de patata

Pescados

Lubina en salsa verde marinera
Cabracho asado con patatas y suquet de azafrán
Lomo de corvina con patata asada y meunière de cítricos

Postres

Cremoso de cheesecake con coulis de frutos rojos y tierra de frutos secos
Creme brulée de coco con texturas de mango
Tarta árabe de chocolate en dos texturas
Milhojas nata y frambuesa
Tarta de hojaldre de manzana reineta recién horneada con helado de vainilla de Chinantla
Torrija de brioche con sopa espesa de vainilla y frutos rojo

Bodega (a elegir blanco y tinto)

Abregal Do. Albariño
Palomo cojo D.O Rueda
Martínez Lacuesta D.O Rioja
Figuero 4 D.O Ribera del Duero