Menú Pilones

La opción perfecta para aquellos que quieren un cóctel más largo y un banquete más corto.

Empezamos con un cóctel de 2 horas de duración aproximada, con 14 referencias (7 frías y 7 calientes). Además de dos estaciones, una de quesos del país y otra a elegir (madrileña, croquetería, empanadas artesanas o mojitos) y un showcooking (mexicano, huevitos en panes especiales, pescaito frito o tortillas).

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 7)

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 7)

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

Finca Ogrelo

Langostino en tempura con alioli de ajo negro
Crujiente de huevo de codorniz con chistorra
Croissant de carrillera al curry massaman.
Mollete de carrillera con mayonesa de Sriracha

Entreplato (a elegir uno)

Salmorejo con polvo de jamón
Gazpacho de cerezas, nieve de queso y ahumados
Tartar de atún con ajoblanco de anacardos y carbón de oliva negra
Crema de aguacate con tartar de langostinos y way way fritos

Segundo plato (a elegir uno)

Carnes

Solomillo a la parrilla de leña con cremoso de patata
Carrillera de ternera asada a baja temperatura con crema de calabaza y cebolleta glaseada
Presa ibérica a la brasa con salsa de frutos rojos y parmentier de patata

Pescados

Merluza de pincho al pilpil de lima y salicornia
Medallón de rape en salsa de erizo al champán y carbón de oliva negra
Bacalao a la parrilla de leña, crema de piquillos y crujiente de puerro

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