



Menú sentado

Precio: 99,00€

Aperitivos fríos (a elegir 10)

Blinis de foie con manzana caramelizada
Brocheta de salmón marinado con salsa eneldo
Piruleta de queso de cabra con frambuesa y mango
Volaban de cangrejo con huevas
Bombones de foie con crujiente de almendras
Tartaleta de humus con germinados
Cono de guacamole con huevo de mújol
Mini wraps de pollo al curri
Tosta de lacón a la gallega
Tartaleta de brandada de bacalao con piquillo
Tosta de foie con cebolla caramelizada
Brocheta caprese
Blinis de queso de cabra con calabacín
Tartaleta de roquefort con nueces y miel
Blinis de jamón queso fresco y rucula
Cucharita de tartar de atún con guacamole
Brocheta de salmón con salsa de eneldo

Aperitivos calientes (a elegir 10)

Saquitos de marisco
Cucharita de bacalao en tempura con salsa romescu
Brocheta de langostino con crujiente de cereales
Cucharita de merluza con mayonesa de remolacha
Croquetas de jamón ibérico, boletus, sepia
Cucharita de habitas con crujiente de puerro
Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
Cucharita de risotto con parmesano
Espárragos verdes en tempura con miel de caña

Cucharita de gulas con alioli
Brocheta de cordero adobado
Piruletas de codorniz con soja
Crujiente de ave en tempura
Brick de verdura con soja
Tosta chistorra con pimienta verde
Samosas de centolla
Piruletas de langostino
Caramelos de bogavante

Entrante (a elegir 1)

Crema de calabaza con escamas de parmesano
Crema de calabacín con virutas de parmesano y polvo de jamón ibérico
Crema de carabineros con crujiente de puerro
Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos
Ensalada de jamón de pato y virutas de foie
Ravioli de cigalitas con salsa de marisco
Ensalada de bogavante y mayonesa de aguacate*
Ensalada de perdiz escabechada con tartar de tomate y reducción de balsámico*

Pescado (a elegir 1)

Merluza en costra de frutos secos y patatas romesco
Ravioli de langostino con estofado de bogavante y vieiras
Milhojas de lubina y verduritas con vinagreta de cítricos
Bacalao con verduritas y crema de calabaza con mango
Rape con salsa de bogavante y salteado de gulas y langostino
Lomos de salmón con crema de yogurt, mango y jengibre
Hojaldre de lubina con juliana de verduritas

Carne (a elegir 1)

Solomillo de buey con salsa de foie y risotto de setas
Cochinillo con crema de calabaza y yemas de trigueros
Solomillo de ternera con salsa de vino tinto y patatas al romero
Confit de pato con manzana caramelizada y salsa de frambuesa
Cordero lechal al horno con patatitas panaderas
Pularda rellena de frutos secos con orejones y salsa de frambuesa

Secreto ibérico con salteado de setas y patatitas trufadas
Lomo de bacalao con gulas, almejas y patatitas al vapor

Postre (a elegir 1)

Cheesecake con coulis de frambuesa
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Milhojas de crema con fresas confitadas
Tarta tres chocolates crema inglesa
Tarta violeta con crema de cardamomo
Cafés, trufas, licores

Bebidas

Vino Tinto DO Rioja crianza Vivanco
Vino Blanco DO Rueda Valitierra
Cervezas, Refrescos, Aguas
Cava brut nature

Extras

3 horas de barra libre