Menú Ilusión

Precio: 95,00€

Rincones gastronómicos

Rincón de cortador de jamón de bellota (1 jamón cada 100 personas).
Isla de quesos (Manchego, Parmesano, cabra y romero, Mahón, frutos rojos, pimentón, pesto, vino tinto y tetilla gallega) con fruta de temporada y frutos secos.
Mesa de cervezas (Heineken, Mahou, Estrella Galicia, Cibeles, Paulaner, Guinnes).

Cóctel de bienvenida

1. Vieira con vinagreta de aguacate y berberechos.
2. Blinis de salmón marinado con crema de queso y brotes tiernos.
3. Salmorejo con taquitos de ibérico y huevo.
4. Inocente de ceviche de lubina con cilantro.
5. Cortadillos de marisco con huevas de salmón y aceituna negra.
6. Brocheta de atún con coco.
7. Ferrero Rocher de micuit de pato.
8. Croquetas caseras de jamón ibérico.
9. Crujiente de langostino con curry.
10. Cucuruchos de cazón en adobo.
11. Nidos de patata con huevo de codorniz y trufa.
12. Mini pita de rabo de toro y foie con membrillo.
13. Crujiente vegetal con crema de queso.
14. Hamburguesa de ternera trufada con cebolla roja y queso cheddar.

Opciones de cambio de aperitivos sin coste adicional

Crujiente de trigo y guacamole.
Sardina con mango.
Zamburiña en su concha gratinada.
Mini tortitas de camarones.
Atún con curry.
Lomos de anchoa pan y tomate.
Brochetas de pollo con salsa yakitori.

Hacienda La Membrilleja

Wao bao de pulpo.
Brandada de bacalao con polvo de aceituna negra.
Langostino pané con mahonesa especiada.

Primeros platos

Ensalada de pimientos asados, mahonesa de queso de cabra, atún y langostinos.
Milhojas de foie, queso crema, membrillo, cebolla confitada y manzana caramelizada.
Ensalada de ahumados con aceite de aceitunas negras y vinagreta de tomate.
Dúo de gamba blancas y langostinos rallados con dos salsas (4.00€/suplemento).
Crema de patata ahumada con pulpo y panceta confitada crujiente.
Mariscada completa (gambas blancas, langostinos rallados, pecho, cigala). (6.00 €/suplemento).
Bogavante con tartar de mango y aguacate con brotes tiernos.
Ensalada de perdiz de los Montes de Toledo con foie y vinagreta de miel.
Carpaccio de presa ibérica, parmesano, Aceite de trufas.
Ensalada de pulpo, patata violeta y romescu.
Crema de ave, canelón de foie y vinagre balsámico.

Pescados y carnes (opción de elegir para el evento entre una carne o un pescado)

Lomo de bacalao, compota de tomate y salsa de vino blanco.
Merluza confitada con crujiente de camarones y fideuá.
Rodaballo braseado, con chipirones encebollados.
Hojaldre de lubina con escalibada de verduras y jugo de marisco.
Solomillo de cerdo con salsa de foie, puré de manzana asada.
Solomillo de ternera con jugo de trufas, patata y bacon.
Rabo de ternera deshuesado con foie gras, parmentier de queso y vino tinto.
Presa de cerdo ibérico a baja temperatura, espárragos verdes y salsa de ostras.
Lomo de ciervo con frutos rojos y patata fondant con queso.
Cordero deshuesado con cebollitas glaseadas y panaderas.
Rulo de cochinillo con puré de patata trufada y jugo de boletus.

Postres

Crema de chocolate blanco, frutos rojos, crumble de galleta caramelizada y helado de mora.
Milhojas de crema y nata con frutos rojos.
Chocolate en texturas.
Queso, frutos rojos y chocolate blanco.

Helado de vainilla y helado de caramelo.
Sopa de limón con helado de jengibre y frutos rojos.

*El jefe de cocina podrá hacer modificaciones según su criterio a lo largo de la temporada

*Solicita, si lo deseas, nuestro control de alérgenos.