



## Opción Menú Todo Incluido

Precio: 99,00€

16 aperitivos de Bienvenida + 2 córnens (Carrito de limonadas y estación de arroces)

### Aperitivos (a seleccionar entre 65 referencias)

- Selección de ibéricos y curados
- Selección de quesos nacionales e internacionales
- Risotto de faisán y verduras
- Pisto de verduras con huevo de codorniz
- Langostino crujiente con alioli de calamar
- Tartaleta de perdiz en escabeche y queso manchego
- Macaron francés de foie grass de oca
- Cremas frías o calientes (según temporalidad)
- Latita de arenque encurtido con crema de olivas y manzana
- Mini cono de guacamole y atún marinado con sésamo tostado
- Mini hamburguesa de buey con compota de cebolla caramelizada
- Croquetitas de ciervo.
- Brocheta de ave marinada con salsa provenzal.
- Buñuelitos de bacalao con alioli
- Pulpo a la brasa con espuma de papas y pimentón
- Bombón de foie grass garrapiñado con polvo de oro

\*\*\*

### Crema o ensalada o marisco (a elegir 1)

- Ensalada templada de perdiz escabechada, mango y brotes tiernos
- Timbal de brotes tiernos con canelón de salmón ahumado y langostinos
- Ensalada de germinados con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de pasas
- Emulsión de fresón y lácteos con tartar de frutas y chalotas
- Vichissoise templada con lascas de jamón, manzana verde, higos y queso manchego
- Salmorejo con tomate relleno de crema de atún y jamón ibérico

\*\*\*

## Ensalada o marisco o pescado (a elegir 1)

Salmón marinado en cítricos con falso tomate cherry, chutney de piña y encurtidos

Bacalao confitado con pisto y crujiente de papas

Merluza con crema de azafrán y chirivias asadas con frutos secos

\*\*\*

## Carne

Carrillera de ibérico a baja temperatura con patatas gratén y verduritas

Pintada rellena de foie y hongos con ñoquis y verduritas

Medallones de presa ibérica marinada con salsa de ciruela y arándanos

Solomillo de ibérico con pastel de patata queso y setas

Entrecot de ternera con papas y pimiento de padrón

Solomillo de ternera a lo oporto sobre hongos y verduritas glaseadas

\*\*\*

## Sorbete

Sorbete de piña colada

Sorbete de limón y cava

Sorbete de mojito

Sorbete de melón y mandarina

Sorbete de frambuesa

Sorbete de frutos rojos

\*\*\*

## Postre

Lingote de chocolate blanco con fruta de la pasión

Cúpula de chocolate negro con praliné de avellanas

Bizcocho de chocolate con cerezas y coulis de café

Tarta de limón con merengue suizo

Seta de chocolate y avellana con crumble de frutos secos

\*\*\*

## Tarta nupcial

\*\*\*

## Bebidas

# Finca Ákera Catering Eventos

---

Agua, Refrescos, Vino Blanco, Vino Tinto, Espumoso, café e infusiones