



Menú de bodas Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel

Precio: 155,00€

Entrantes

- Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, dátil y gambas. 29€
- Salmón marinado con ensalada de brotes verdes, hinojo, mini zanahorias, judías verdes, mango y aceite de vainilla. 29€
- Carpaccio de ternera, crujientes de pan negro, queso Idiazabal, vinagreta de mostaza antigua y alcaparras fritas. 29€
- Crema de boletus y mantequilla con huevo poché trufado y bastones de pan cristal. 27€
- Burratina de búfala con tomates de colores, pesto de rúcula y pistacho, tostada de pan de frutos secos con mermelada de tomate y jengibre. 26€

Opciones veganas

- Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, cebolla confitada, kale y dátiles.
- Tiara de verduritas con coliflor, brócoli, zanahoria baby, perlas de calabacín, espárrago, tomatitos y vinagreta de curri rojo.
- Tartar de remolacha, manzana verde y aguacate con vinagreta de Jerez.

Principales

Pescados

- Merluza, cremoso Ibérico, ñoqui de patata, judía verde y puerro crujiente. 38€
- Rodaballo con milhojas de patata, mini verduritas y salsa de azafrán. 40€
- Tataki de atún rojo Bluefin marinado con curri y bouquet de hojas frescas. 38€
- Lubina con puré de zanahoria y vainilla, arroz negro con cítricos, mini zanahorias y espárrago verde. 40€
- Rape con suquet de langostinos, perlas de patata y tosta de pan con all i oli. 42€

Postres

Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel

Milhojas de frutos rojos con helado de yogur. 16€

El caribe. Cremoso de maracuyá con crema de chocolate blanco, bizcocho de pistacho,
crema de mascarpone y sorbete de limón. 15€

Trío de mousse de chocolate con sorbete de naranja sanguínea. 15€

Tiramisú de chocolate y café y helado de frutos rojos. 15€

Farandola de fresas y frutos rojos, con bizcocho y crema de mascarpone. 16€

Bebidas

Blancos

Verdejo: D.O. Rueda

Verdejo Viñas del Vero: D.O. Somontano

Tintos

Petit Pittacum D.O. Bierzo

Viñas del Vero D.O. Somontano

Cava

Duc de Foix Brut

40€