

Cena tipo cóctel 1

Aperitivos fríos

Gazpacho de mango y manzana verde
Canapé de pan «tumaca» y jamón ibérico
Pincho de mozzarella, albahaca, tomate cherry y caviar de fresa
Bocado en cucharita de mejillón en marinada de escabeche con tomate y hierbas
Steak tartar con mayonesa de trufa

***

Aperitivos calientes

Tosta de sobrasada y huevo de codorniz con sal marina Croquetas de jamón ibérico
Nuestras patatas ahora son «bravas»
Pincho de pulpo sobre lecho de patatas «meneás» Piruleta de solomillo al romero con salsa de Pedro Ximénez

***

Aperitivos dulces

Mousse de mango fresco y crujiente de sorpresa de chocolate Mousse de tres chocolates
Crema de coco y gelatina de menta
Crème brûlée con frutos del bosque