Cena tipo cóctel 2

Aperitivos fríos

Crema de foie y dados de papaya
Milhojas de verduras de polenta de champiñones cremosa
Hojaldre de bacalao y escalivada con aceite de ajo tostado
Atún rojo en dados marinado en soja y chutney de mango
Carpaccio de ternera, pesto genovés y caviar de trufa
Bombón de foie y pistacho iraní

***

Aperitivos calientes

Chupito de calabaza, crujiente de jamón y «kikos» en polvo (maíz frito)
Croquetas de marisco
Pulpo a la parrilla, espuma de boniato y mousse de mojo verde espumosa
Gambas rebozadas con «Panko» y emulsión suave de guindilla
Pincho de pollo con adobo canario y salsa de naranja con romero
Minihamburguesa de vaca con bacon crujiente

***

Aperitivos dulces

«Bienmesabe» canario
Mousse de chocolate blanco y gel de fruta de la pasión
Crème brûlée con frutos del bosque
Tarta mallorquina con helado de almendras
Sopa de papaya con toques de licor de naranja