



Cena tipo cóctel 3

Precio: 92,00€

Aperitivos fríos

Gazpacho tradicional con polvo de jamón ibérico
Bombón de queso y semillas de amapola
Pincho de mozzarella, albahaca, tomate cherry y caviar de fresa
Poke tradicional de atún de Hawái
Steak tartar con mayonesa de trufa
Confit de pato y pastel de manzana caramelizada
Pincho de gamba y papaya con vinagreta de huevas de trucha

Aperitivos calientes

Bisque de marisco con espuma de rape
Croquetas de boletus edulis con puré de manzana
Risotto de porcini, trufa y crujiente de jamón ibérico
Trío de pimientos y calamar canario con salsa tonkatsu
Timbal de pulpo baby con cachelos y aceite de pimentón
Brocheta de cordero marinado estilo asiático con dip de mango
Piruleta de solomillo al romero con salsa de Pedro Ximénez

Aperitivos dulces

Crème brûlée con frutos del bosque
Tarta mallorquina con almendras
Helado de tres chocolates
Mousse tradicional de maíz tostado «Bienmesabe» canario
Mousse de chocolate blanco y gel de fruta de la pasión