Cena tipo cóctel 3

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