Menú Nupcial nº2

Aperitivo de Bienvenida

Primer plato

Mezcla de ensaladas con fresones, langostinos y dados de salmón ahumado a la vinagreta de miel y nueces
Dorada rellena de cremoso de langostino con almejas y salsa marinera
Filetes de lenguado rellenos de langostinos con almejas a la crema de setas y virutas de jamón con amounier de cebolla de Figueres

Rompe gustos

Granizado de sandía y goji con sorbete de limón y physalis
Granizado de cítricos y zanahoria con helado de yuzu y hoja de menta
Granizado de piña con helado de coco y gelatina de ron

Segundo plato

Secreto ibérico a la brasa con salsa de shiitake, gratén de patata y boniato y atadillo de beicon y trigueros
Medallones de solomillo de ternera noche y día (Oporto y crema de foie) con patata risolada, champiñones, escalonia y trigueros
Presa ibérica al Pedro Jiménez sobre payasón de patata y atadillo de beicon y trigueros

Tarta Nupcial

Bebidas

Selección de vinos y cava
Aguas Minerales
Café Moka - Selección de Licores

Solocita tu presupuesto para saber precio...