Menú Nupcial nº4

Aperitivo de Bienvenida

Primer plato

Carpaccio de piña con colitas de cigala en pasta crujiente, virutas de jamón ibérico, kenel de helado de vinagre de módena y aceite de oliva con hojas silvestres
Mil hojas de rodaballo y tomate seco con gambas al armañac, jabugo y almejas al vapor
Bogavante con vinagreta de su coral y mostaza con cremoso de aguacate y bouquet de ensaladas

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

Pierna y espalda de cabrito asada a la segoviana a baja cocción con patata panadera y yemas de trigueros
Solomillo de ternera de Nebraska a la crema de colmenillas con hojaldre relleno de puerro y espárragos
Cube Roll de Black Angus con mantequilla “Café de París” 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

Solicita presupuesto para saber precio...