Menú todo incluido

Precio: 96,00€

12 aperitivos para el coctel

cucharita de hummus con chip de berenjena y miel
tartar de aguacate y queso feta
tiradito de corvina con caviar de PX
esgarraet de capellan a la llama
trufa de queso azul y sésamo
brocheta de langostino,melón y hierbabuena
sopa fría de tomate Valenciano y albahaca
cornete de steak tartar
cucharita de tartar de salmón con gel de lima y siracha
chupa chups de queso brie y frambuesas
cazuelita de presa ibérica con chimichurri
cazuelita de cous cous al ras alhanout
won ton de pato confitado con queso de cabra y naranja
cazuelita de secreoto ibérico con parmentier de trufa
surtido de croquetas: jamón,calamar en su tinta,setas y parmesano
brocheta de pollo crujiente con caramelo de teriyaki
buñuelo tempurizado de bacalao con all i oli de piparras
huevo de codorniz,cremoso de setas al ajillo y crujiente de jamón
mini burguer de ternera
cazuelita de all i pebre de cazón

1 entrante a elegir

bacalao gratinado con escalibada y su pil pil
rattay¡touille de verduras con esfera de parmesano y espuma de albahaca
canelón de marisco con sopa thai de coco y galana

sorbete de limón, manzana verde,frambuesa,mandarina o mango

1 principal a elegir

carrillera de ternera en su jugo,parmentier de teufa y crujiente de boniato
cordero a baja temperatura con verduras al rass alhnou
pato confitado con teriyaky de narnaja y milhojas de patata

1 postre a elegir

red velvet decostruida con yogurt de frutos del bosque
coca en llanda con mouse de leche merengada
coulant de chocolate con coulis de mango y praline de almendra

agua, refrescos, vino, cava y café
incluye sonorización durante cocotel conida/cena y 3 horas de disco
3 horas de barra libre
exclusividad del espacio
flor basica
manteleria y menaje basico