



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 secreto 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 burger de ternera
- cazuelita de all i pebre de cazón

1 entrante a elegir

- bacalao gratinado con escalibada y su pil pil
- rattaytouiille 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

Alquería de Vilches

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