



# Menú Thyssen Todo Incluido

## 2026-2027

Precio: 130,00€

### Cóctel de bienvenida 60 minutos de duración

Copa de cava rosé a la llegada

### Córners incluidos

Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda

Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

### Fríos

Jamón ibérico con picos de Jerez

Rin Ran con atún marinado y aceituna negra

Mejillones de su concha y pico de gallo

Ensaladilla de ahumados y topos de maíz

Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

### Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Minihojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo

Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja

Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón

### Entrantes a elegir entre

Ensalada de migas de pato, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos

Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos

Ensalada thai de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de tomate y gengibre

### Primer plato

Lomo de corvina, puré de chirivía y tallarines de calabacín salteados  
Bacalao con crema de ajo negro, trigueros y germinados

### **Sorbetes a elegir entre**

Limón, mojito, mango, maracuyá, mandarina, naranja sanguina, limón con petazetas de chocolate,  
manzana verde o frambuesa

### **Segundos a elegir entre**

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras  
Carrillada ibérica al oloroso con crema de boniato y crujiente de puerro  
Timbal de cordero con crema de zanahoria y sésamo con patatas sarladaises

### **Postres a elegir entre**

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate  
Tarta nupcial

### **Bodega**

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena  
Vinos Blancos: D.O. Penedés o D.O. Rueda Vinos  
Vinos Tintos: D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero  
Vinos espumosos: Cava o Moscato  
Cervezas, Refrescos y agua mineral  
Café e infusiones