



Cóctel de unas dos horas + menú celebración

Precio: 180,00€

Cóctel de unas dos horas (propuesta que podéis modificar a vuestro gusto)

Un cortador de un buen jamón ibérico durante todo el cóctel
Tablas de quesos y nueces (curado tostado de oveja y semicurado suave)
Tacos al pastor mexicanos
Crema de puerros confitados con helado de AOVE y crujiente de parmesano
Taco de panceta ibérica macerada con jarabe de arce y mahonesa de mostaza
Verdura en tempura con soja
Croquetas caseras de jamón
Cucharilla de tartar de salmón y aguacate
Chips de plátano verde con guacamole
Gamba crujiente con panko y alioli
Patatas revolconas tradicionales con torreznos (se sirve en cuencos individuales)
Cucharilla de tataki de atún rojo

Menú de celebración

Brindis con cava

Entrantes propuestos

Ensalada de fresas con paté mi cuit, mézclum, rúcula y confitura de tomate
Pastel de cabracho con velouté de marisco
Sorbete de mandarina al cava

Segundo (a escoger)

Solomillo de Ternera de Ávila con patatas panaderas y pimiento rojo
Lomo de lubina a la plancha
Lasaña vegetariana o vegana.

Postre

Las Buenas Costumbres

Milhojas con hojaldre, nata y crema pastelera

Coulant de chocolate y naranja con coulis de frambuesa y menta

Tarta de zanahoria con crema de mascarpone, almendras y copos de chocolate blanco.

Café