Propuesta Gastronómica

Cóctel Nupcial

Aperitivos fríos

Jamón ibérico de bellota con pan de cerdeña
Cecina de león con grissinis artesanos
Piruletas de parmesano
Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita)
Selección de sorbitos (cremas frías y calientes)
Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada
Tartar de solomillo sobre pan de algas
Taquitos de queso con aceite de naranja
Blinis de salmón oro, de arenque ahumado y de cangrejo
Bombón de foie
Ensalada Olivier
Cucharita del chef

Aperitivos calientes

Langostinos, pulpo y alcachofa
Sam de pescaito frito, ajo negro y torreznos de mar
Bocadito de gulas
Sarlat paté
Rollito vietnamita
Mini quichée gratinada de hongos
Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchy
Croqueta de bacalao
Croqueta de cecina de león
Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo
Bao de panceta y chipotle
Brochetitas de solomillo ibérico

Postres

Mini tarta árabe

Pannacota de maracuyá y tierra de cacao

Cheese cake de coco

Mesa buffet de café y mignardises