Propuesta gastronómica para banquete

Cóctel de bienvenida

Especialidades banquete

Entrantes

Crema de boletus al aroma de trufa negra
Crema parmentier de queso curado con aceite virgen extra picual y velo de ibérico
Crema de erizo con su caviar
Ensalada de langostinos con mantequilla de cítricos y crujiente de yuca
Zamburiñas en escabeche de lima con brotes tiernos, germinados y pan de sésamo
Molleja de ternera a la brasa, brotes de rúcula, emulsión de pimienta verde y limón
Terrina grillée de cabrito con su demi glacée

Primeros

Bocaditos de vieira, panceta ibérica y tête de veau
Tartar de atún rojo y cremoso de ajo negro (*)
Burratita con trufa y jarabe de arce
Timbal de lubina con tirabeques y emulsión de plancton
Corvina sobre gazpachuelo malagueño, chicharrones de calamar y manzanilla de Sanlúcar
Taco de rape con mojo verde y cococha de bacalao (*)
Taco de bacalao gratinado con emulsión de ajo miel
Tataki de pez limón, puré de tupinambo, mayonesa escabechada y salsa de ají amarillo
Causita limeña de ventresca de bonito del norte y chicharrón de gamba de Punta Umbría

Principales

Costillar deshuesado de Duroc cocinado a baja temperatura con coulis de kumquat y sake
Blanquette de veau con salsa al aroma de palo cortado y verduritas baby salteadas
Solomillo de ternera de Guadarrama, foie de higos, puré frío de manzana verde y demi glace de Pedro Ximénez (*)
Lechal deshuesado al horno con puré robuchon

Lomo de venado al horno con mantequilla de salvia y su cremoso de judión de la granja
Pichón a baja temperatura y crema de tomatillo verde
Costillar de ternera cocinada 24h a baja temperatura, apionabo y jugo de caña de azúcar postres

Postres

Torrija caramelizada de mango con leche merengada y pistacho
Tarta de queso fresco y coulis de arándanos, moras y fresas silvestres
Gozoena de Idiazabal, crujiente de avellana, cremoso de leche fresca y sirope de sidra natural
Bavaroise de chocolate al aroma de mandarina y aceite picual
Mousse de maracuyá, coco & tierra de cacao
Tarta árabe de maracuyá
Milhojas de pistacho y sabañón de queso de cabra
Barquillo de fresas de temporada
Corte de nata y avellanas