Propuesta gastronómica para cóctel + islas degustación

Aperitivos frío

Piruletas de parmesano
Cecina de león con grissinis artesanos
Gilda gourmet & swing vinagreta (boquerón, anchoa, huevito de codorniz, mejillón, piparrita)
Tartar de solomillo con pan de algas
Tartaleta de queso de cabra y cebolla caramelizada
Blinnis de salmón con eneldo
Blinnis de arenque ahumado
Blinnis de cangrejo
Ceviche de corvina

Aperitivos calientes

Langostinos, pulpo y alcachofa
Sam de pescaito frito, ajo negro y torreznos de mar
Rollito vietnamita
Dim sum de pollo y gambas con emulsión de kimchye
Sarlat paté
Croqueta de cecina de león
Saquitos de sobrasada y queso
Brick de pato a la naranja con salsa de hoisin y tamarindo
Bao de panceta y chipotle

Islas degustación (a elegir entre tres)

Maestro cortador de jamón ibérico de bellota y pan de Cerdeña
Degustación de quesos de cultivo nacionales e internacionales (6 quesos con panes especiales)
Degustación de picaña, chorizo criollo y mogote de vaca
Chimichurri Aga Gatering y panes triticum.
Mesa de arroces

Gastro coctelería molecular

Bánh mí

Tacos mexicanos

Gildas y vermut “al gusto de Madrid"

Degustación de ahumados

Ostras y champán

Lady caviar

Postres

Mini tarta árabe

Pannacota de maracuyá y tierra de cacao

Cheesecake de coco