Acto de Gala II

Precio: 190,00€

Aperitivo

Bodega, vino blanco y tinto
Cerveza, refrescos y aguas minerales
Selección de chips mediterráneos

Cóctel (a elegir 12 referencias)

Referencias frías

Gilda de atún estilo La Sucursal
Falsa aceituna La Sucursal
Tartaleta caprese con pesto verde
Crujiente de ensaladilla marinera
Blini de salmón ahumado y salsa tártara
Totopo de atún con guacamole y emulsión de salsa teriyaki
Mini brioche de bogavante
Capricho de sushi
Tartaleta de foie y kikos
Bocado de papada ibérica y trufa
Steak tartar con emulsión de yema y soja

Referencias calientes

Croqueta cremosa de jamón Ibérico
Mini empanadilla Almussafes con sobrasada y queso manchego
Pan de vapor con royal de buey y salsa foyot
Buñuelo de bacalao con allioli de ajo negro
Brocheta de langostino kalinda con salsa chipotle
Saquito wontón de cerdo Ibérico y gamba
Gyoza de berenjena y queso

Entrante

Veles e Vents Valencia

Mariscos de temporada en texturas, crema ligera de galera y emulsión de lima

Principal de pescado

Lomo de corvina asada con suquet de barca

Principal de carne

Wellington de Royal con puré de calabaza asada y chalotas glaseadas en su jugo

Postre

Cítricos y azahar
Cafés e infusiones

Bodega

Finca Vallejo Rueda / Verdejo / DO Rueda / Bodega Bela
Finca San Martín Crianza / Tempranillo / DOC Rioja Alta / Bodega Torre de Oña
Cava Nodus Brut Nature
Agua mineral, refrescos y cerveza

El menú incluye 2 horas de barra libre, decoración floral e impresión personalizada.