# Acto de Gala III

Precio: 195,00€

**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

Bogavante con su gazpachuelo y menjar blanc de almendra marcona

**Principal de pescado**

Lubina con pilpil cítrico y pimientos del piquillo

**Principal de carne**

Solomillo de ternera con milhojas de patata y trufa

**Postre**

Tierras de cacao
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.