



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 10 referencias de cada)

Referencias frías

Crujiente de ensaladilla marinera
Airbag con cremoso de trufa y papada ibérica
Mini coca de titaina con sardina ahumada
Blini de salmón ahumado y salsa tártara
Totopo de atún con guacamole y emulsión de salsa teriyaki
Steak tartar con emulsión de yema y soja
Mini brioche de bogavante
Tartaleta caprese con pesto verde

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

Entrante

Bogavante con su gazpachuelo y menjar blanc de almendra marcona

Principal de pescado

Veles e Vents Valencia

Lubina con jugo de calamar y setas a la brasa

Principal de carne

Wellington de costilla de vaca madurada con puré de calabaza asada y chalotas glaseadas en su jugo

Postre

Coulant de pistachos con su helado

Cafés e infusiones

Bodega

Vino blanco Nodus Chardonnay magnum, D.O. Utiel-Requena

Vino tinto Nodus de Autor magnum, D.O. Utiel-Requena

Cava Nodus Brut Nature

Agua mineral, refrescos y cerveza