

MENÚ 1

Precio: 106,90€

Para empezar... COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Coca alicantina de mollitas con tartar de atún
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Crujiente de langostino con salsa ponzu
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Mesa de quesos 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa... ENTRANTES CENTRALES (3)

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz
Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos

NOTA: Puedes cambiar dos entrantes centrales por un entrante individual (sin coste)

Sorbete de fresa y albahaca

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias o Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza, juliana de cebolla especiada y huevas

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas). Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.