MENÚ 2

Precio: 106,90€

Para empezar... COCKTAIL (9)

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

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
Coca alicantina de mollitas con tartar de atún
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
Cucurucho de cazón en adobo asiático
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

ESTACIONES TEMÁTICAS (2)

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas...)
Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

En mesa... ENTRANTE INDIVIDUAL

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

NOTA: Puedes cambiar un entrante individual por dos entrantes centrales (sin coste) Sorbete de frutas de la pasión PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos o Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE

“Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

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.