MENÚ 0

Precio: 101,90€

Para empezar... COCKTAIL (7) Vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Corte regañá de tinta con ensaladilla de ahumados
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri
Mini coca de pulpo gratinada
Cucurucho de cazón en adobo asiático
Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

ESTACIÓN TEMÁTICA

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)

En mesa... ENTRANTES CENTRALES (3)

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
Mini alcachofas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

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

Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta o Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostino al curri

POSTRE

Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata

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.