Torre de Éboli (bodas íntimas 2027)

Precio: 110,00€

Cóctel de Bienvenida (a elegir 6 referencias. duración 45 minutos)

Menú

A elegir uno en cada pase

EMPEZAMOS CON

Bogavante sobre mézclum de brotes, frutos secos y vinagreta de aguacate y mango.

Vieiras marinadas con papada ibérica a baja temperatura, céleri, jalea de cítricos y crunchy de corral.

SEGUIMOS CON

Lomo de bacalao confitado en baño de brut nature sobre cama de txangurro y brochetita de verduras.

Mero sobre migas de brócoli y avellana, salsa de cilantro y lima y gambas de cristal.

TERMINAMOS CON

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazábal

Tecla de cordero a baja temperatura con glaseado de su propio jugo, tomate confitado y puré de boniato

POSTRE

Nuestras milhojas artesanas de crema, nata y frambuesa con helado de

Café

Mignardises gourmet

BODEGA

Vinos Blancos D.O. Rueda | D.O. Albariño

Vinos Tintos D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero