



## Menú 2024

Precio: 138,50€

### Recepción de bebidas (a elegir una):

Limonada casera

Mimosa: champán y zumo de naranja

Mojito de fresa o clásico

### 3 corners/puestos/estaciones

Una bebida de recepción, a elegir (limonada, mimosa, mojitos clásicos o de fresa)

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Corner de cervezas

### Cóctel selecto (14 referencias)

Coca de anchoa con guacamole y tumaca

Esterificación de aceituna

Tartar de atún en base de lima

Gazpacho de fresa con tartar de langostinos

Cucharita de milhoja de salmón ahumado

Cucharita de queso de cabra gratinado sobre cebolla a la vainilla

Vasito de crema de melón con toque de menta y jamón

Cucharita de ceviche peruano

Blini de foie con PX

Daditos de atún rojo con sal maldon

Croquetitas de chipirón

Croquetitas de jamón

Croquetitas de queso Idiazabal

Tostita de sobrasada y huevo de codorniz

Salmorejo cordobés

Cucharita de langostino picante con mango

Zamburiñas

# El Legado de los Jerónimos

---

Brocheta de merluza en tempura  
Chistorra de Pamplona  
Tostita de foie fresco  
Brocheta de presa ibérica  
Brocheta de chistorra y bacon en Orly  
Papada ibérica con langostino  
Crema de nécoras  
Crujiente de langostino  
Cazuelitas de carrillera ibérica  
Bravas 2 salsas (en puesto)  
Cazuelitas de ensaladilla rusa casera (en puesto)  
Tartar de salmón y aguacate  
Bombón de morcilla  
Brocheta Capresse

**Menú** (a elegir un entrante, un sorbete, un plato principal y un postre)

## Entrantes

Ensalada de lomos de lubina, langostinos y brotes tiernos  
Merluza al cava con langostinos braseados  
Rodaballo con miel y mostaza, alcaparra y ali-oli  
Lomo de corvina con verduritas y graten de patata  
Carpaccio de gamba roja

## Principales

Solomillo de ternera al carbón con gratén de patata y atadillo de trigueros  
Presa ibérica al carbón con tomate siciliano y cebollitas glaseadas  
Magret de pato con chutney de frutos rojos

## Sorbetes

Limón tradicional  
Maracuyá  
Frutos rojos  
Mango

## Postres

# El Legado de los Jerónimos

---

Los podéis acompañar de una bola de helado en tulipa con los siguientes sabores: vainilla, chocolate, nata

Tres chocolates

Tulipa de yogur con tocino de cielo

Tiramisú

Tarta de queso casera

Carrot cake

Milhoja de crema y nata

Tarta San Marcos de chocolate

Barquito de chocolate y nata