



## Menú Doña Francisquita Catering

### Menú

#### Aperitivos fríos

- Brocheta de jamón de pato, queso gouda y membrillo
- Macaron de paté de perdiz con bizcocho aéreo de grosella
- Patata confitada con marmitako de bonito encebollado
- Centeno de sobrasada ibérica con miel de hierbas aromáticas y piñones
- Blinis de crema de ricota y sardina ahumada con huevas de trucha
- Media lima de ceviche de gambón, boniato y cebolla roja
- Bombón de yogur de foie, chocolate blanco y mango
- Tartar de atún rojo y guacamole sobre tortilla de camarones

#### Aperitivos calientes

- Pulpo ahumado con mojo nikkeiy pure de patatas chips
- Morcilla en pasta Orly con mermelada de piquillos
- Gyozade langostino, mayo japo, salsa okonomiyakiy bonito seco
- Croqueta de cochinita pibil, cremoso de aguacate y cebolla roja
- Zamburiña gratinada con mahonesa teriyaki y lima
- Pan al vapor de carrillada de ternera, emulsión de soja y estragón
- Piña – Coco – Ron
- Sandía – Sangría

#### Entrante

- Vieiras a la plancha con crema de huevo frito trufada, setas y papada ibérica

#### Principal

- Pluma ibérica con puré de boniatos asados y mini verduras

#### Postre

# Finca La Tosca by Doña Francisquita Catering

---

Tarta de queso Payoyo terciopelo con salsa de frutos rojos y crumble de especias