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 verduritas

Postre

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