

Kit basic

Precio: 95,00€

Aperitivo premium en jardín

Tapitas y delicatessen

Coca de tomate seco, puerro confitado, peta cryspi y PX
Cucurucho de ensaladilla Casablanca con camarones
Tartar de salmón marinado con mango y aguacate
Hummus de garbanzos con melón, menta y aceite de eneldo
Bombón de foie con confitura de tomate y pan de especies
Brioche de curry con secreto a baja temperatura y cebolla encurtida
Degustación de croquetas de ceps y chuletón de ternera
Brocheta de gambas XXL con panko y chutney de maracuyá
Hojaldre de patata con salsa brava
Mini gofre con sobrasada y miel.

Nuestros buffets

Estación de quesos artesanos, mermeladas caseras y degustación de focaccias
Buffet de cremas y gazpachos: gazpacho de bitter y frambuesa, salmorejo de sandia, ajo blanco de coco
Jamón y embutidos ibéricos **con cortador (a partir de 70 comensales adultos)**
Recién cocinado: degustación de fideus rossos y arroz (arroz negro y arroz a banda)

Platos principales

Entrantes y pescados

Tatín de queso de cabra, mousse de foie, trufa, manzana verde caramelizada y chutney de tomate
Canelón XL de langostinos y puerros con velouté de piñones
Suprema de lubina a la menier con hinojo avellanas garrapiñadas

Carnes

Tournedó de solomillo ibérico, puré de boniato y naranja con lingote de manzana caramelizada al

aroma de salvia

Meloso de ternera al cardamomo, cremoso de chirivía, chips de yuca y salsa bordelesa

Tarta de celebración

Cafés y licores

***No incluye IVA. El IVA es del 10%.**