



## Menú Cantalapiedra y barra libre

Precio: 95,00€

Cóctel de bienvenida (duración del aperitivo: 1 hora. Tiempo de cortesía: 15 minutos)

### Aperitivos fríos

Espiral de pan con tomate y ventresca de atún  
Pulpo asado sobre patata machacada y pimiento  
Tosta de moraga de sardinas en espeto con sal negra  
Ceviche de pez mantequilla con kumquat en almíbar  
Tartar de calamar con bombón de pimientos asados  
Mini ensalada de centollo con gazpacho de remolacha  
Foie micuit con caviar de maracuya y macadamia  
Tataki de lomo de buey marinado en jengibre  
Surtido de quesos con uvas y fruta pasificada

### Delicias calientes

Samosas de verduras con salsa thai  
Gambita con cebollita envuelta en kataifi  
Langostinos en gabardina ligera  
Crujiente de boquerón al limón con mahonesa de wasabi Croquetas de rabo de toro  
Brocheta de presa ibérica con patata ratte y mojo rojo

### Bodega

Vino blanco Castelo (D.O. Rueda)  
Vino tinto Torremorón Crianza (D.O. Ribera del Duero) Vino dulce, fino y manzanilla  
Cava brut Vega Medien  
Cervezas  
Refrescos y zumos  
Agua mineral

### Menú

# Hacienda Cantalapiedra

---

## Primer plato

Gazpacho de cereza con gambas, manzana y queso de cabra malagueña  
Vino blanco Castelo (D.O. Rueda)

## Segundo plato

Carrillera ibérica con textura de calabaza  
Vino tinto Torremoroñán Crianza (D.O. Ribera del Duero)

## Selección de panes

Pan blanco  
Pan de semillas  
Pan de pasas

## Postre

Cupula de chocolate con leche y avellana, crema inglesa  
Cava brut Vega Medien  
Café e infusiones  
Petits fours

\*\*\*

El precio de este menú es de 95 € por persona + 10% IVA.

Incluido cóctel de bienvenida, barra libre durante 4 horas, personal y menaje necesario para celebrar el evento.

Opcional recena (5,5€ por persona). Rincones y puestos variados desde 4€ por persona + 10% de IVA.