



Menú banquete

Precio: 120,00€

Córner de bienvenida

Chips vegetales
Limonadas naturales
Agua fresca de frutos rojos

Cóctel

Referencias frías

Vasito de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
Hummus con crudités, pimentón de la Vera y aceite de oliva
Cucharita de tartar de atún con gelé de aguacate
Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra.
Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca

Referencias calientes

Croquetas de jamón y chipirón
Bombón de rabo de toro con parmentier
Brocheta de pollo teriyaki con semillas de amapola
Taquito de cochinita pibil, cebolla morada encurtida y pico de gallo
Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana.

Córners (dos a elegir)

Arroces
Quesos del país
Ibéricos del país
Cervezas del mundo

Entrantes (uno a elegir)

Crema templada de guisantes y espinacas con huevo poché y cecina de León
Tartar de salmón con dados de aguacate y wakame
Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y emulsión de vinagreta tropical

Entreplato (uno a elegir)

Sorbete de limón
Sorbete de mandarina
Sorbete de fruta de la pasión
Sorbete de frutos rojos

Principal (carne o pescado)

Carnes (uno a elegir)

Solomillo de ternera con demiglace y cremoso de gratén de patatas
Carrillera de ternera guisada sobre parmentier y verdurita glaseada
Presa ibérica con verduritas y demiglace con parmentier

Pescados (uno a elegir)

Lomo de merluza confitada, sobre arroz negro bañado con salsa verde y almejas
Salmón a baja temperatura, con sabayón de naranja, sobre base de tartar de quinoa y puntas de espárragos
Dorada con wok de verduras y patata violeta

Postres (uno a elegir)

Cúpula de chocolate blanco con mango y maracuyá
Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
Tatin de manzana con culis de tofe y quenelle de helado de vainilla

Bebidas

Café e infusiones, moscato y amatllons
Vino, cervezas y refrescos incluidos

IVA 10% no incluido.