

Menú Boda Gala - cóctel + tres platos + postre

Precio: 155,00€

Cóctel de bienvenida

Jamón de Jabugo con picos de Jerez
Huerto de tomates secos sobre arena de pesto y parmesano reggiano
Bombón de foie con crujiente de almendras
Cucharita de salmón ahumado con salsa de nata agria y mujol
Mini crepes rellenos de queso fresco con pasas y piñones al aroma de naranja
Capirotes de langostinos.
Croquetitas de boletus con jamón de bellota
Sobrecitos de queso de cabra con salsa de arándanos
Sushi y Makis variados con salsa de soja y wasabi
Brocheta de pollo marinada al azafrán con salsa de mango y curry

Entrante

Milhojas de foie, setas y manzana caramelizada con frutos secos a la vinagreta dulce de miel

Primer plato

Lomos de merluza al aroma de trufa y con salsa de cava.

Segundo plato

Solomillo de buey a la broche salsa de Pedro Ximénez, con flan de patatitas gratinadas y atadillo de espárragos trigueros

Postre

Tarta árabe de obleas fritas, crema inglesa con almendras escarchadas y frutos rojos del bosque.