Menú para pocos invitados (viernes)

Precio: 140,00€

Menú de viernes

Cortador de jamón
Mesa de quesos e ibéricos
Mesa de pates, nachos y mermeladas

Cóctel (incluídos 6)

Croquetas del chef con una ligera salsa de pimienta.
Hojaldre de pollo y salsa tártara.
Tosta de ajoarriero con bacalao.
Queso frito francés acompañado de confitura de tomate.
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz.
Lionesa de chipirón y morcilla con all i oli en su tinta.
Bombón de queso azul con mermelada de albaricoque y cebolla frita.
Cono relleno de crema de dátiles y curry.
Bocadito de sardina ahumada y manzana caramelizada.
Pastel de presa con mayonesa de wasaby.

Primero (a elegir)

Lubina al horno acompañada de brocheta de langostino y salsa de puerros.
Ensalada de marisco.

Sorbete (a elegir)

Mojito
Piña

Segundo (a elegir)

Carrillera ibérica acompañada de gratén de patatas y salsa de boletus.
Crujiente de secreto ibérico sobre cama de patatas y trufa negra.

Postre (a elegir)

Cremoso de chocolate blanco sobre crujiente de muesli.
Cheescake

Bodega

Refrescos
Cerveza
Agua
Cava
Vinos valencianos

Precio por persona: 140 euros.

Mínimo 50 personas.