



Menú Tipo

Mesas temáticas (entre otras)

Mesa corte de jamón

Mesa de quesos

Mesa marisco a la brasa

Mesa de shushi

Show cooking de Tomahawk

Aperitivos fríos (entre otros)

Cucharita de brandada de bacalao con pate y de olivada negra y pimiento verde escalivado.

Copa de mousse de queso con frutos secos y mermelada de tomate.

Hummus con salmón marinado y huevas de caviar.

Aperitivos calientes (entre otros)

Nuestras croquetas de queso azul y almendras.

Pulpo a la feira con parmenteir de patata.

Risotto de boletus edulis con queso parmesano y trufa melanosporum.

Entrantes (entre otros)

Ensalada de micuit de pato con mermelada de naranja amarga con higos macerados en moscatel y lecho de mezclum vegetal.

Crema de boletus edulis con ravioli de foie, aceite trufado y yogur con sésamo.

Pescados (entre otros)

Suprema de lubina salvaje con langostinos a la parrilla y orio de carabineros.
Merluza de pincho en salsa de sus espinas con cigala, almeja, gambón y berberechos.

Carnes (entre otros)

Solomillo de ternera con timbal de cuscús a la cazadora y brotes de ajos tiernos.
Lingote de cordero a baja temperatura con patata rota, cebolletas y crujiente de chips de vegetales.

Postres (entre otros)

Ferrero
Red Ball Cake

Bodega

Vinos
Agua mineral
Cava
Café

Elaboramos menús especiales para alérgenos. Este menú es un menú tipo, orientativo.