



Menú La Figuera

Precio: 115,00€

Carta de aperitivos (14 a escoger)

- Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
- Torta de pan de Folgueroles con jamón serrano
- Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas artesanas
- Miniloni de pato y foie
- Pincho de huevo trufado
- Copa con sopita de melón y crujiente de jamón al aroma de lima
- Tostadita de escalivada y anchoa
- Manzana caramelizada con jamón de pato, oie y sal de Himalaia
- Surtido de mini cono de humus, aguacate y gamba
- Barca de risotto de hongos con aceite de trufa y parmesano
- Copa de espuma de manzana golden con crujiente de jamón de pato
- Brocheta de chistorra y pimiento del Padrón
- Croqueta de la abuela, de calabaza y gorgonzola
- Croqueta de la abuela, de ortiguilla de mar y gamba roja
- Maki de salmón cn salsa de soja
- Tartar de gamba roja con leche de coco y curry
- Chipirones a la andaluza
- Twister de langostino con salsa agridulce
- Tataki de atún marinado, aguacate y teriyaki
- Cazoleta de mini albóndigas especiales de la casa
- Cucharilla de pulpo a la gallega con parmentier
- Buffet de fideuá
- Cucharilla de gamba crujiente con salsa de soja y sésamo
- Crisspy Chicken con salsa de miel y mostaza
- Vasito de gazpacho
- Niu mallorquín

Plato principal (a escoger)

Filete de ternera al gusto: a la plancha con verduras, al roquefort o a la pimienta

Meloso de ternera con parmentier

Espaldita de cordero al horno

Confit de pato con frutos del bosque

Lomo de bacalao con salsa de setas

Colitas de rape al horno con langostinos

Sorbete de limón o mandarina

Postres

Pastel nupcial

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cafés y copa de licor

Cava Brut Nature