



Verderón

Precio: 110,00€

Cóctel

Jamón de bellota con picos y regañas.
Quesos de Madrid D.O (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja) con reducción de orejones y frutas de temporada.
Piruletitas de foie.
Cucharita de tartar de salmón con aliofilas.
Cucurucho nero di sepia relleno de brandada de bacalao.
Vasito de gazpacho de fresas de Aranjuez con aire de hinojo (temporada).
Vasito de consomé al jerez con aire de boletus (temporada).
Surtido de mini croquetas (Jamón, gamba roja y espinacas con queso azul).
Cucurucho de tomates secos con pisto manchego con huevo de crujiente ibérico.
Cucharita de pulpo a la gallega patata trufada, AOVE y pimentón de la Vera.
Adobo de cazón gaditano con wasabi.
Brick oriental de langostino con salsa de agripicante.
Brocheta de solomillo ibérico marinado a la miel con salsa de soja.

Entrantes (a elegir)

Crema de espárragos con crujiente de queso curado y espárragos trigueros
Gazpacho de melón con jamón ibérico crujiente y polvo de aceitunas negras
Tartar de verduras temporada con semillas de primavera

Plato Principal (a elegir)

Entrecot de ternera con espárragos trigueros y gratén de patatas horneadas
Tecla de cordero lechal con pastel de patata y cebolla caramelizada
Rape en salpicón con gazpacho de garbanzos
Dorada con espárragos trigueros y sabayón de PX

Pre-postre

La Caprichosa

Sorbete de mojito
Sorbete de cerezas

Postre

Eclair de chocolate y frutos rojos

Bebidas

Lemonade Stand en el que durante el transcurso del cóctel.
Agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco y espumoso de Madrid D.O., café o infusiones.