



Menú 0

Precio: 63,90€

Cóctel de bienvenida

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
Cucuruchos de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Entradas centrales en mesa

Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Sorbete de daikiri cocktail

Plato principal (a elegir)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
Lubina a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza

Postre

Amor al chocolate
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

Bebidas

Vino tinto y blanco (consultar opciones)

Cerveza, refrescos y minerales
Sidra y cava brut
Café o infusiones