Menú nupcial nº 1

Precio: 90,90€

Coctail

Bebidas: vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Aperitivos:

Coca alicantina de mollitas con tartar de atún

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tika masala

Crujiente de langostino con salsa ponzu

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Gyoza de pato crujiente con salsa Pekín

Estaciones temáticas

Mesa de quesos (8 tipos): gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y gouda azul. Acompañado de panecillos, tostaditas y mermeladas variadas.

Mesa de croquetas: jamón, boletus, bacalao y txangurro.

Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

Catering Ya

Entrantes centrales

Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz

Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica

Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos

Nota: Puedes cambiar dos entrantes centrales por un entrante individual (sin coste)

Sorbete

Fresa y albahaca

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias

Pescado: Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza, juliana de cebolla especiada y huevas

Postre

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

Tarta nupcial (mini porciones degustación): red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras

Bebidas

Vino tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado)