Menú nupcial nº 2

Precio: 90,90€

Cocktail

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

Aperitivos:

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Coca alicantina de mollitas con tartar de atún

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Gyoza de pato crujiente con salsa Pekín

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Estaciones temáticas

Embutidos alicantinos: embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

Entrante individual

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

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

Sorbete

Frutas de la pasión

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos

Pescado: bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

Postre

“Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

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).
Café, infusiones y cava.
En bodas de verano: café y limón granizado