



Menú 3

Precio: 74,90€

Cóctel de bienvenida

Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
Buñuelo de bacalao con mayonesa de yozu
Cucurucho de verduras en tempura con salsa romescu
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa mostaza
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Estaciones temáticas

Mesa fresca (mini ensaladas, gazpachos, salmorejo y sopa de melón)
Tosta de queso de cabra caramelizada realizada delante de los invitados
Bocatas de calamares en pan de tinta, mayonesa de cebollino y calamares a la andaluza
Platitos de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideuá del señoret

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

Entradas individuales en mesa

Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas

Sorbete de limón al cava

Plato principal (a elegir)

Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena y salsa de vino tinto
Merluza sobre cama de espárragos y romescu

Postre

Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
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