Menú nupcial nº 3

Precio: 93,90€

Cocktail

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

Aperitivos:

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Cola de gambón con su suquet

Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Estaciones temáticas

Platito de arroz: arroz a banda y arroz de secreto con setas

Huevos de codorniz a la mallorquina

Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)

Entrantes individuales

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

Milhojas de berenjena, bacon y cebollita

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

Sorbete

Frutas de la pasión

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero

Pescado: lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

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)