



Menú nupcial nº 3

Precio: 91,50€

Cocktail

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo
Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
Tornado crujiente de langostinos con mahonesa de chili dulce
Gyoza de pato crujiente con salsa pekin
Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Estaciones temáticas

Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Marineras, marinero y matrimonio
Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas

Entradas centrales

Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Entrada individual

Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
Sorbete de mojito

Plato principal

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
Lubina con dados verdes de patata, salsa de tinta y muselina oriental

Postres

Lemon pie en vaso con galleta lotus y merengue suflé
Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet o carrot cake

Bebidas (consultar listado de bebidas)

Vino tinto y vino blanco
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones
Cava
En bodas de verano, café y limón granizado