Menú nupcial nº 0

Precio: 85,90€

Cocktail

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

Aperitivos:

Corte regañá de tinta con ensaladilla de ahumados

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Gyoza de pato crujiente con salsa Pekín

Estación temática

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

Entrantes centrales

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja

Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

Mini alcachofas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

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

Sorbete mediterráneo

Fresa, limón y naranja

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta

Pescado: lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostino al curry

Postre

Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata

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)