



Menú 1

Precio: 69,90€

Cóctel de bienvenida

Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
Spanish Makis
Envoltorio crujiente de provolone al orégano
Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Estaciones temáticas

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
Mesa de quesos (8 tipos): gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y cabra al vino. Con panecillos, aceite ecológico y mermeladas
Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón

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

Entradas centrales en mesa

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita

Sorbete de piña colada

Plato principal (a elegir)

Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cous cous con pasas
Merluza al horno con cebollita morada, cilantro y pimientos ahumados

Postre

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque

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