Menú Boda Tradicional

Bebidas

Cóctel de bienvenida

Barra libre durante el aperitivo de vinos, cervezas, refrescos, zumos y aguas

Aperitivos fríos

Gazpacho

Colita de langostino con tomate macerado

Coca de escalivada y anchoa macerada en aceite de oliva virgen

Bombones de foie

Tosta de salmón ahumado con salsa

Tártara

Tataki de atún

Tartar de salmón

Guildas

Aperitivos calientes

Mini hamburguesas duroc

Mini burritos de res y pico de gallo

Buñuelo negro de bacalao con alioli

De manzana

Cilindro de pomme con salsa de ajo y oliva

Pollo de corral son salsa tropical

Tortelloni con salsa de setas

Huevos estrellados con jamón de bellota

Calamar de potera en tempura doble malta y mayonesa de Lima

Tequeños con salsa de miel y mostaza

Croquetas artesanas

Chupa chup de cordero

DDamas Catering

Buffets incluidos

Quesos acompañados de mermeladas, frutos secos, panes variados y fruta fresca
Embutidos ibéricos y del país con pan y tomate
Buffet de fideuá

Primeros platos (Entrantes**)**

Ensalada de langostinos con centollo y vinagreta de miel, trufa y fresa
Ensalada templada de rúcula con lingote de patata dulce, idiazábal,
Langostinos y olivada de calamita
Ensalada milhojas de bacalao con queso con vinagreta de tomate y albahaca
Milhojas de gratinado de langostinos con salsa bisque y pudding de sanfaina
Ensalada de kiwi, piña, mango y queso de cabra con vinagreta de frutos secos
Y coulis de fresa
Milhojas de gratinado de langostinos con salsa bisque y crema de patatas con ceps
Medio bogabante thermidor (consultar suplemento)
Ensalada con crudités de verdura y bogavante con vinagreta de fruta de la
Pasión (consultar suplemento)

Segundos platos

Pescado

Merluza en salsa verde con almejas
Rodaballo con vinagreta de encurtidos (consultar suplemento)
Rape con patata cebolla confitada y ajilimoji de tomate y ajo tierno (consultar suplemento)

Carnes

Meloso de ternera con salsa perigourdine, parmentier de patata ratte y foie gras
Solomillo ibérico con salsa bigarrade de naranja y yuzu
Espaldita de cordero lechal a baja temperatura en lingote con salsa de romero y miel
Confit de pato con salsa de frutos rojos con manzana caramelizada al azafrán
Solomillo de ternera al café de París (consultar suplemento)
Solomillo de ternera con salsa de setas (consultar suplemento)
Hojas de solomillo de ternera con salsa de foie (consultar suplemento)
Cochinillo a baja temperatura con verduritas y su jugo asado (consultar suplemento)

Postres

Chocolate blanco y maracuyá

Milhojas de vainilla

Tarta idiazábal

Queso fresco con fresas

Jijona

Chocolate negro con frambuesas

Texturas de chocolate

Sorbetes

Limón

Manzana

Piña