



De Mercado

El menú se puede adaptar a las necesidades del cliente.

Aperitivos

Jamón ibérico cortado a cuchillo
Brandada de bacalao con espuma de porrusalda
Marinera de ensaladilla con trucha ahumada y esturión
Chupito de gazpacho de fresa
Tosta de escalivada, huevo de codorniz y velo de papada
Brocheta de rape y gamba en tempura con mayonesa de wasabi
Mini cono de steak tartar
Mini croquetas de jamón ibérico
Mini croquetas de boletus
Langostino coco-panco con yogur cítrico
Arroz suflado con gamba de Huelva y emulsión de erizo de mar

Principal

Crema de calabaza y zanahoria con gambón frito
Merluza al horno con muselina de coliflor y americana de gambas
Sorbete de mandarina al ron
Cordero asado a baja temperatura con ensalada verde de brotes
Milhojas de crema con helado de choco-barrica

Vino

Conde Valdemar Blanco
Valdemar Inspiración

Pan

Servicio de café y licores