



Menú Glass Tent 2025 - Sábados noche

Precio: 140,00€

Aperitivo

Jamón ibérico

Coca de pan con tomate

Vasito de tomate natural, queso fresco y albahaca

Cebiche de pescado, cilantro y crema de aguacates

Anchoas del Cantábrico con mosaico de escalivada

Cazuelita de foie con miel de caña

Camembert rebozado con mostaza dulce

Sashimi de atún con wasabi y soja

Langostino crujiente con infusión de coco/curri/lima

Croquetas de setas y mayonesa suave de perejil

Planxado de queso brie y trufa negra

Huevos estrellados con pancetta ibérica

Fideuá de marisco con all-i-oli

Arroz de campo

Bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos

Medio bogavante braseado con hojas verdes y vinagreta de su coral

Lasaña fría de alubia perona, langostinos y mahonesa ligera de marisco

Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas

Paupiettes de lenguado y langostinos salsa de almendras y cava

Coca crujiente de verduritas con langostinos grillé y cordón de romesco

Crema fría de melón Cantaloup, langostinos y virutas de jamón ibérico

Nuestro cóctel de gambas con piña natural y salsa rosa

Foie de pato mi-cuit, con manzana salteada, vainilla y vinagreta de caramelo

Timbal de patatas confitadas con perol y salsa de seta

Frío/caliente de calamarcito, pancetta confitada a baja temperatura y escarola aromescada

Segundos platos

Solomillo de ternera Rossini con foie fresco y salsa de trufa

Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, crujiente de patata y salsa de vino de garnacha

Espalda ibérica a baja temperatura, gratén de patatas y salsa de setas

Meloso de ternera, su jugo, parmentier trufada y verduras crujientes

Magret de pato con coulis de frutos rojos y albahaca

Timbal de cordero lechal confitado 12 horas con manzana y salsa de miel romero

Rape con costra picada y puré de aceite virgen

Suprema de merluza con refrito de ajos tiernos, jamón ibérico y cremoso de piquillo

Corvina planchada con fideos de calamar y emulsión de escalivados

Cochinillo "sin trabajo" con salteado de verduras silvestres y salsa de vino rancio

Sorbetes

Sorbete de mandarina

Sorbete de limón

Sorbete de mojito

Sorbete de piña

Sorbete de mango

Sorbete de manzana

Tartas nupciales

Milhojas de chocolate

Chibout de naranja

Lingote de chocolate con avellanas

Chocolate blanco con fruta de la pasión

Milhojas de vainilla con chocolate

Massini de nata y trufa

Queso fresco con fresitas silvestres

Qué incluye el precio

2 horas de barra libre

Dj

Animación y entretenimiento para el invitado durante el banquete

Decoración integral de la finca con mobiliario estilo rústic vintage
Material decorativo tal como pizarras, indicativos, marcos para fotos, espejos,...

Flores naturales en toda la finca

Mantelería, vajilla,

Montaje de comedor

Banquete al aire libre (temporada)

Baile al exterior estilo verbenero (temporada)

IVA

SGAE/AGEDI

Precio: 125,00€.