



Festín de delicias marinas

Precio: 75,00€

Recepción con cóctel de bienvenida:

Tartar de vieiras y mango: vieiras frescas con mango, aguacate y aderezo cítrico.

Tabla de quesos artesanales: variedad de quesos premium acompañados de frutas y frutos secos.

Brochetas de gambas y piña: gambas a la parrilla con piña y salsa tropical.

Entrantes

Ensalada de langosta y palta: ensalada de langosta con aguacate y vinagreta de limón.

Crema de espárragos con crocante de jamón serrano: espárragos frescos en crema con crujiente de jamón serrano.

Platos principales

Lubina a la sal con hierbas mediterráneas: lubina horneada a la sal con finas hierbas, risotto de azafrán y espárragos.

Solomillo de res en salsa de vino tinto y trufa: solomillo de res madurada con salsa de vino tinto y trufa, puré de patatas rosti.

Buffet de acompañamientos

Vegetales al grill con alioli de albahaca: selección de vegetales a la parrilla con alioli de albahaca.

Ensalada caprese de tomates de la huerta: tomates de la huerta con mozzarella fresca y albahaca.

Gratinado de patatas con queso parmesano: patatas gratinadas con queso parmesano y hierbas.

Postres

Oliva Mediterránea

Selección de mini tartas de frutas frescas: variedad de mini tartas con frutas frescas de temporada.

Torre de profiteroles rellenos de crema de vainilla: profiteroles rellenos y bañados en chocolate.

Café y dulces finos

Café gourmet acompañado de una selección de dulces finos.

Nota: Este menú puede ajustarse según preferencias y restricciones alimentarias. ¡Eleva tu celebración nupcial con nuestro “festín de delicias marinas”!