



Armonía culinaria

Precio: 95,00€

Recepción con cóctel de bienvenida:

Caviar y blinis de salmón: caviar fresco con blinis de salmón ahumado y crema agria.

Ostras Rockefeller: ostras al horno con espinacas, bacon y gratinado de queso.

Brochetas de langosta y trufas: langosta a la parrilla con trufas y salsa de azafrán.

Entrantes

Ensalada de bogavante y mango: bogavante fresco con mango, aguacate y vinagreta de jengibre.

Bisque de langosta con aceite de trufa blanca: suntuoso bisque de langosta con toque de aceite de trufa blanca.

Platos principales

Merluza en costra de hierbas con emulsión de mariscos: merluza en costra de hierbas con emulsión de mariscos y risotto de azafrán.

Solomillo de buey wagyu con salsa de vino tinto y hongos porcini: solomillo de buey wagyu con salsa de vino tinto y acompañamiento de hongos porcini.

Buffet de acompañamientos

Timbal de ratatouille de verduras asadas: variedad de verduras asadas en forma de timbal con hierbas provenzales.

Ensalada de couscous con frutos secos y granada: couscous con frutos secos, granada y hierbas frescas.

Puré de patatas trufado con queso gorgonzola: puré de patatas trufado con queso gorgonzola gratinado.

Postres

Tarta de maracuyá y mango: tarta de maracuyá y mango con espejo de frutas exóticas.

Selección de macarons artesanales: macarons en variedad de sabores exquisitos.

Café y petit fours

Café gourmet acompañado de una exquisita selección de petit fours.