



Sabores Sublimes

Precio: 115,00€

Recepción con cóctel de bienvenida

Brochetas de langostinos con emulsión de azafrán: langostinos jugosos en brochetas con una delicada emulsión de azafrán.

Carpaccio de tomate raf con burrata y pesto de albahaca: finas láminas de tomate raf con burrata cremosa y pesto fresco de albahaca.

Canapés de queso de cabra y miel con nueces: canapés de queso de cabra con miel, nueces y pétalos de flores comestibles.

Entrantes

Ensalada de quinoa tricolor con langostinos asados y aguacate: ensalada de quinoa tricolor con langostinos asados, aguacate y aderezo de limón.

Crema de calabaza con aceite de trufa y chips de jamón ibérico: crema suave de calabaza con un toque de aceite de trufa y chips de jamón ibérico.

Platos principales

Lubina a la sal con salsa de cítricos y hierbas frescas: lubina a la sal con salsa de cítricos y hierbas frescas, acompañada de risotto de azafrán.

Medallones de cordero con reducción de vino tinto y puré de berenjenas: medallones de cordero con reducción de vino tinto, acompañados de puré de berenjenas ahumado.

Buffet de acompañamientos

Gratinado de patatas con queso gruyere y perejil fresco: capas de patatas al horno con gratinado de queso gruyere y perejil fresco.

Ensalada de endivias con peras, queso azul y nueces caramelizadas: endivias frescas con peras,

Oliva Mediterránea

queso azul y nueces caramelizadas.

Ratatouille de vegetales de estación con aceitunas kalamata: ratatouille de vegetales de estación con aceitunas kalamata y albahaca.

Postres

Tarta de limón y almendra con merengue italiano: tarta de limón y almendra con merengue italiano y frutas de bosque.

Mousse de chocolate negro con coulis de frambuesa y hojas de oro: mousse de chocolate negro con coulis de frambuesa y delicadas hojas de oro comestible.

Café y petits fours elegantes

Café de especialidad acompañado de una selección de petits fours elegantes y trufas de chocolate.