

Menú de gala

Precio: 100,00€

Cóctel de bienvenida (incluido)

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate
Croquetas de boletus y trufa con nube de parmesano
Mini pizza de erizos y parmesano
Bombón ferrero de foie y chocolate
Bebidas: agua, refrescos, cerveza, cerveza sin alcohol, vino blanco y vino tinto

Entrantes

Crema de calabaza, pan crujiente de pipas y dados de queso gorgonzola
Emulsión de patata y pimentón, vieira gallega a la plancha y panceta tostada
Ensalada de foie mi-cuit con vinagreta de fresitas al Pedro Ximénez
Hojaldre de gambas con crema de queso y cebolla caramelizada

Pescados

Lomo de lubina a la vizcaína con patatas en costra de sal
Tataki de atún rojo sobre ensalada de papaya verde
Mero salvaje con salsa de champagne y ragout de setas

Carnes

Taco de lomo de vaca vieja con pistachos y dados de batata
Milhojas crujiente de cordero lechal confitado con calabaza especiada
Lingote de pularda trufada con puré de maíz y torrezno de su piel

Postres

Ganache de chocolate blanco y yogur con fruta de la pasión
Tarta Sacher de cerezas con gel de marrasquino
Moras y frambuesas con yogur griego y tierra de galletas

Bebidas

Hotel VP Jardín Metropolitano

Agua

Refrescos

Cerveza

Cerveza sin alcohol

Vino tinto

Vino blanco