

Menú de gala

Precio: 85,00€

Menú de Gala. Opciones para elegir

Entrantes

Gazpacho de mango con manzana y huevas de trucha
Sopa fría de tomate canario al perfume de cardamomo y almendra Marcona
Ensaladilla de langosta con mahonesa de trufa y pan crujiente
Cocktail de langostinos con piña tropical, caviar de trucha y salsa cocktail
Canelones de ternera con setas y salsa de colmenillas
Gyozas de cigalas y cherne con crema de trufa melanosporum
Ensalada de bogavante con brotes frescos y vinagreta de naranja y miel (**Sugerencia especial del Chef. Suplemento por persona: 31,50 €)

Principales

Solomillo de ternera con foie-gras a la plancha y parmentier de papas
Cochinillo de Segovia deshuesado, compota de manzana y jugo ligado
Solomillo de ternera con papas finoise y salsa de setas
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con chalotas glaseadas al Oporto
Lubina salvaje a la brasa con parmentier de hinojo y pilpil de gambas
Cherne a la donostiarra con papas panaderas
Salmón confitado a la mantequilla con crema de berenjena ahumada

Postres

Coulant de chocolate guanaja, con helado de yogur y sirope de mango
Tarta de queso majorero
Mousse de mango y maracuyá
Texturas de chocolate con maracuyá
Espuma de crema catalana con helado de caramelo y mermelada de cítricos

Servicio de hasta 2 horas / Máxima capacidad 110 pax

Secrets Bahia Real Resort & Spa

Precio por persona:

3 platos: 85,00 €; 4 platos: 99,00 €; 5 platos: 120,00 € (bodega no incluida).