



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

Gozas 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).