

Menú 2025 exclusivo para fechas disponibles

Precio: 109,00€

Cóctel de recepción

Entrantes fri□os

Ensaladilla de pulpo y emulsión de codium
Bombón de foie con pan de especias
Alistado con perlas de stracciatella, vinagreta de cherry, pera y albahac
Crujiente de trigo sarraceno con cremoso de ricota y pétalo de tomate confitado
Tartar de atún rojo con gazpacho de cherry
Blinis surtidos
Tabla de quesos nacionales
Brandada de bacalao
Gazpacho de frutos rojos con helado de queso
Ceviche de lubina y aguacate

Entrantes calientes

Brocheta de rape e ibérico con alza de mostaza
Brocheta de solomillo ibérico con salsa de miel y soja
Brocheta de pollo con marinada japonesa y sésamo
Pulpo a la brasa sobre puré de apio, nabo y chimichurri
Risotto de carrillada y setas de temporada
Croquetas de ibérico
Croqueta de merluza
Bocaditos de panceta coreana, salsa de jalapeños

Bebidas

Vino blanco Verdejo
Vino tinto Ribera del Duero
Cerveza, refresco y zumos

Inhala Hotel Garden

Menú

Entrante

Ensalada de alistado con tallarines de verduritas tiernas, vinagreta de mostaza natural y eneldo

Principal

Canelón de rabo de toro con puré de calabaza

Salsa verde, salsa de quesos, puré de calabaza

Postre

Texturas de chocolate con sopa de chocolate blanco

Bebidas

Vino blanco de Rueda

Vino tinto Ribera del Duero

Agua mineral

Cafe,

Cava Brut Nature y licores

Por tan solo 109€ (IVA no incluido).