



Menú

Precio: 135,00€

Cóctel

Fríos

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Tabla de Quesos Internacionales (Guinness, Pesto, Stilton de Mango y Jengibre y Puro de Oveja)

Cucuruchos de Pan Rellenos de Tartar de Ternera y Rocas de Queso de Leche Cruda

Blinis de Salmón Noruego con Salsa de Miel

Mousse de Piquillo y Tataki de Atún en Ligero Escabeche

Bombones de Foie

Calientes

Langostino Panko y Salsa Romesco

Cucharita de Risotto de Setas de Temporada con Parmesano

Croquetas de Jamón Ibérico y de Chipirones en su Tinta

Samosas de Verduras con Salsa de Yogur

Brocheta de Solomillo con Pimientos y Salsa de Mostaza

Mini Villaroy de Cordero con Chutney de Orejones

Primeros Platos (elegir uno)

Coca de Verduritas, Queso de Cabra, Gambas y Selección de flores y Brotes

Crema-Suquet de Marisco con Verduritas, Pan Frito y Vieiras a la Plancha

Canelón de Pollastre y Ciruelas, Mojo de Tomates Secos y Crujientes de Rúcula

Pata de Pulpo Brasa con Mayonesa de Pesto y Muselina de Nabos

Terrina de Foie con Manzanas Toffe *

Ensalada de Bogavante Sobre Tartar de Mango y Aguacate *

Segundos (elegir uno)

Carnes:

Carrilera de Buey Mechada y Glaseada con Guiso de Hongos.

Solomillo de Ternera a la Trufa con Romesco y Patatas al Parmesano.

En Tus Fogones

Cordero Dorado Relleno de Dátiles y Mostaza con Trinchat de Col y Papa.
Magret de Pato Brasa con Cebollitas y Patatitas Glaseadas en Jugo de Carne.

Pescados:

Atún Kabayaki, Cebolletas Plancha con Chutney de Mango y Lemongrass
Merluza de Pincho en Salsa de Erizos y Pimientos Confitados
Lubina Salvaje, Pico Gallo en Pesto Genovés y Patata Asada Arrugada.
Salmón al Humo con Puré de Ajetes y Habitas y Perlas de Tubérculos (Patata, Boniato, Nabo....)

Postres (elegir uno)

Milhojas de Crema Pastelera y Chocolate Blanco con Helado de Almendra y Polvo de Pistacho
Vaso de Mousse de Gintonic y Lima, Crumble de Canela y Jengibre y Arándanos Frescos.
Bizcocho de Chocolate y Aire con Helado de Vainilla Bourbon y Sopa de Cacao al Aceite de Oliva
Chato de Tiramisú al Cardamomo Negro y Helado de Capuchino.
Tarta de Queso Casera con Mermelada de Frambuesa
Tarta Finísima de Manzana con Helado de Vainilla

Bebidas

Café, Infusiones, Petit Fours
Vino Tinto Calavia Crianza (Rioja)
Vino Blanco Ermita de Nieve (Rueda)
Cerveza Mahou
Refrescos y Agua.

Cava Brut Nature Peralda
Licor de Hierbas, Licor de Café y Pacharán.

Barra libre 4 horas de bebidas de importación

Recena (elegir 2)

Mini Burgers y Mini Perritos
Mini Chapatitas Variadas
Mini Sándwiches Variados
Empanada Gallega Casera
Quiche Lorraine

En Tus Fogones

Chucherías en las Barras y Mini Bollería
Mini Brownies y Mini Alfajores de Dulce de Leche

Otros servicios:

Barra de cócteles (elegir 2): Mojitos, Margaritas, Piña Colada, Caipiriña (6 Euros por Persona/Hora)
Cortador de Jamón y Jamón Ibérico de Bellota, 8 kg Extremeño 550€
Cortador de Jamón y Jamón Ibérico de Cebo, 8kg Extremeño 450€
Estación Mexicana: Burritos, Fajitas, Nachos (4 euros por persona)
Estación de Sushi Variado (6 euros por persona)
Estación de Quesos Nacionales e Internacionales (3 euros por persona)
Estación de Ibéricos con Pan Tumaca (4 euros por persona)
Estación Nórdica: Salmón, Bacalao Ahumado con distintos panes y blinis (4 euros por persona)
Estación de Ostras Gallegas y Cava Juve & Camps (10 euros por persona), con Moët & Chandon (14 euros por persona)
Barra de Gin-Tonics Premium (9 euros por persona)