



Cocktail de gala

Precio: 120,00€

Platos fríos

Estación de ibéricos con tomate de colgar, pan de cristal y AOVE

Ceviche de corvina y maracuyá

Anchoa de Santoña con tomate rosa

Mousse de queso con hierbas provenzales y piparra

Steak tartar de solomillo de ternera

Opc. verano: gazpacho de frutos rojos con espuma de limón

Opc. invierno: consomé de ave con espuma capuchino de queso Idiazabal

Platos calientes

Brocheta de gambón con romesco

Rabo de toro en pan brioche y queso San Simón

Arroz meloso de vieiras y gambón con parmesano

Brandada de bacalao con pimentón de la Vera

Brocheta de presa ibérica con salsa de foie

Dados de lubina salvaje al txakolí

Postres

Cheesecake de coco y mermelada de mango

Sorbete de maracuyá y fruta de la pasión

Torrija con toffee cítrico y crumble de chocolate blanco

Fruta osmotizada con sabor a mojito

Estaciones extra (a consultar)

De pulpo a la gallega

De arroces

De sushi

De ostras

Cortador de jamón

Bodega

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco Legaris

Vino Tinto Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs