



Cocktail + menú de boda

Precio: 165,00€

Cocktail

Platos fríos (a elegir 4)

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 (a elegir 4)

Brocheta de gambón con romesco

Rabo de toro en pan brioche con queso tetilla

Arroz meloso de vieiras y gambón con queso parmesano

Brandada de bacalao con pimentón de la Vera

Brocheta de presa ibérica con salsa de foie

Dados de lubina salvaje al txakolí

Menú sentado

Plato principal (a elegir 1 entre)

Lubina salvaje al txakolí con puerro confitado y crujiente de calamar

Lomo de salmonete sobre cama de boletus y trigueros con salsa de chirivía

Merluza a la gallega con su ajada y parmentier de pak choi

Rodaballo con salsa de azafrán y cava con almejas de carril

Solomillo de ternera de Guadarrama al Oporto y verduras glaseadas

Lingote de cordero a baja temperatura sobre parmentier

Gran canelón de pato con foie y trufa acompañado de salsa hoisin

Presa ibérica con chutney de mango sobre chalotas y colmenillas confitadas

Postre (a elegir 1 entre)

Trampantojo de huevo con crumble de coco
Milhojas de merengue y crema inglesa
Fluido de chocolate con helado de vainilla pecan
Torrija con crema de mandarina y helado de café blanco

Bodega

Agua
Refrescos
Cerveza
Vino blanco Legaris
Vino Tinto Austum
Ars Collecta Blanc de Blancs