



Menú en oferta

Precio: 99,00€

Oferta de menú todo incluido

Snacks fríos

Degustación de ibéricos
Bandejas de queso curado
Chupito de salmorejo con virutas de jamón
Langostino en tempura con mango
Cono de foie de pato con arándanos
Cucharita de burrata con tomate cherry y albahaca

Snacks calientes

Mini canelón de pollo asado al Pedro Ximénez
Cestillos variados de mini croquetas
Pan de pueblo con choricitos a la sidra
Hojaldritos gratinados de picadillo con brie gratinados
Bacalao dorado con crujiente de pescaditos

Estación de bocaditos

Mini hamburguesa de queso con bacon y confitura de tomate
Taco de cochinito asado a baja temperatura y crujiente
Makis roll relleno de queso cabra, pasas y virutas de panceta con confitura de tomate

Menú

Primer plato (a elegir)

Vieira gratinada sobre una cama de tallarín negro con crema de carabineros y langostinos
Tataki de atún rojo sobre un cremoso de pisto y brotes tiernos
Hojaldre de bacalao con ajo miel gratinado sobre verduritas baby
Ensalada con vinagreta de mango y crujiente de gambas

Entreplato

La Huerta de Chinchón

Sorbete (3 variedades)

Plato principal (a elegir)

Broche de solomillo ibérico sobre una crema de bordalesa
Hojaldre de carrilleras a baja temperatura en hilada de patatas
Confit de pato al PX patatas y cebolla caramelizada y tomatitos confitados
Entrecot de vaca con una parmentier a la trufa y crujiente de panceta

Postre (a elegir)

Tarta de queso con frutas del bosque
Coulant de chocolate con cremoso de vainilla
Café y cava brut

Bebida

Vino tinto Rioja tempranillo
Vino blanco Verdejo
Refrescos
Cerveza
Agua

Total, por persona: 99,00 euros + IVA.