



Encina

Precio: 135,00€

Cóctel de bienvenida

Aperitivos fríos

Salmorejo de cereza con brocheta de mozzarella
Mini blinis de salmón ahumado y crema de queso al eneldo
Mini cono relleno de ensaladilla rusa y huevas de pescado
Rollito de pastrami, rúcula y mostaza
Tartar de bonito con alga wakame

Aperitivos calientes

Langostino en panko con botón de maho-kimchee
Mini croquetas cremosas de chipirón con alioli
Saquitos rellenos de morcilla y piñones
Mini hamburguesa de vaca con queso gouda
Brocheta de patata y pulpo a la gallega

Estación de quesos

Idiazabal
Manchego curado
Cabra
Tetilla
Picos y mermeladas

Menú

Entrantes (a elegir uno)

Sopa de melón Cantaloup con virutas de jamón ibérico, perlas de melón y caviar de AOVE
Ensalada de mango, aguacate y langostinos con vinagreta de membrillo y leche de coco
Crema de alistados con crème fraîche y teja de pan

Alcachofas de Tudela en tres texturas (crema, confitada y frita)
Tartar de salmón sobre hoja de shiso y aguacate con su aliño
Vichyssoise de pera con mozzarella, crujiente de bacon y teja de Idiazábal

Sorbetes (a elegir uno)

Sorbete de manzana Granny Smith
Sorbete de mandarina
Sorbete de mango
Sorbete de frutos del bosque
Sorbete de naranja sanguina
Sorbete de limón

Principales (a elegir uno)

Suprema de vaca madurada sobre mojo de mostaza y parmentier trufada de patata
Solomillo ibérico albardado con milhoja de patata y foie, demi-glace y pimienta rosa
Taco de cordero lechal asado a baja temperatura con reducción de su salsa, ragout de setas y patatas
Merluza rellena de marisco sobre salsa verde con berberechos y patatas al horno
Rape albardado con panceta ibérica sobre crema de espárragos trigueros y milhoja de patata
Bacalao braseado sobre ratatouille y salsa de azafrán de la Mancha

Postres (a elegir uno)

Cilindro de chocolate relleno de mousse de naranja, espuma de menta y tierra de galleta
Tartaleta rellena de crema pastelera con frutos del bosque
Brownie de chocolate blanco con pistachos y helado de pistacho
Tarta árabe tradicional
Lemon pie
Milhoja de crema de avellana
Texturas de chocolate