



Sal de lo habitual(tipo cocktail)

Precio: 154,00€

Estaciones y showcooking

- Mesa de quesos
- Rincón de empanadas
- Encurtidos y gildas
- Mesa dulce
- La pulpeira*
- Plancha de bivalvos*

*Según nº comensales, irá en estación o bandeja.

En bandeja(Elige 16)

Lo frío:

- Nido de ensaladilla.
- Mini blinis de escalivada y sardina ahumada.
- Brocheta de mozzarella, tomate cherry y albahaca.
- Milhojas de setas y queso Comté.
- Cucurucho de salmón al eneldo, queso crema y concassé de tomate.
- Tartar de salmón, mango y aguacate con sésamo.
- Rollitos de roast beef, rúcula, tomate seco y Parmigiano.
- Tartar de tomate, aguacate y albahaca sobre regañá.
- Tartaleta de queso de cabra, cebolla caramelizada y nueces.
- Hummus de remolacha, granada y pistacho.
- Salpicón de rape.

Lo caliente:

- Baos de carne mechada con mayonesa de kimchee.
- Selección de croquetas caseras.
- Langostino kataifi con mayonesa de curry.
- Fagotini de gorgonzola y pera caramelizada.
- Calamares con alioli de lima.
- Brocheta de rape y langostino.
- Pulpo á feira.
- Tacos de cochinita pibil y guacamole.
- Dumplings de confit de pato con salsa teriyaki.
- Gyozas de verduras con salsa ponzu.

Nuestras tapas:

- Vasito de arroz meloso de setas y Parmigiano.
- Meloso de carrilleras al vino tinto.
- Arroz negro de calamares y alioli de ajo asado.