



Un punto medio (Cocktail y principal)

Precio: 159,50€

Cocktail(elige 12)

- Nido de ensaladilla.
- Mini blinis de escalivada y sardina ahumada.
- 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.
- 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.
- Vasito de arroz meloso de setas y Parmigiano.

Estaciones y showcooking*

- Mesa de quesos
- Encurtidos y gildas
- Rincón de empanadas
- Pulpeira*
- Plancha de bivalvos*

*dependiendo del número de invitados será en bandeja

Principal (elige 1)

- Merluza de pincho a baja temperatura, causa limeña y espuma suave de ajo asado
- Suprema de rape con cachelos confitados y aceite de pimentón.
- Meloso de ternera al jerez con parmentier de patata trufada y salteado de setas silvestres.
- Presa ibérica con reducción de uva sobre cremoso de boniato y crujiente de verdura.

Postre (elige 1)

- Milhojas de crema y nata con helado.
- Coulant en sopa de chocolate blanco y helado.
- Semiesfera de limón rellena de compota de trutos rojos.
- Lingote de torrija, crema de toffe y helado.