



Menú de 3 Platos

Precio: 100,00€

Coctél de recepción + 3 platos (1 entrante + 1 plato principal + 1 postre)

Precio: 100€ (precio con IVA incluido 110 €)*

Entrantes

- Crema de calabacín con caviar de erizo
- Salmorejo cordobés con crujiente de jabugo
- Ensalada de ventresca con pimientos rojos asados
- Ensalada de salmón marinado al eneldo
- Crepes rellenos de changurro con salsa de carabineros

Plato Principal

- Merluza rellena de vieiras con salsa menier, acompañado de tomatito parrilla y patata hervida
- Corvina a la manteca negra con alcaparras, aceitunas negras y anchoas, acompañado de patatas hervidas y pimientos asados.
- Chuleta de ternera al trocadero
- Solomillo a la broche con salsa de jengibre rota y reducción de vino tinto y acompañado de verduras avellanas
- Picantón relleno de foie con salsa de jengibre acompañado de patatas rissoladas, brécol y zanahorias parisien

Postres

- Pastel de cinco texturas de chocolate con frescura de manzana verde
- Lingote de chocolate y avellanas con frescura de frambuesa cremosa
- Arabic de Mango con helado de piñones

* Importe sujeto exclusivamente a las opciones de platos presentados para este menú. Consultar coste adicional al escoger cualquier otra combinación