



Menú 2

Precio: 85,00€

Cóctel de Recepción (25€):

Tataki de atún de almadraba
Ceviche de mar con aguacate lima y cilantro
Nuestras croquetas (jamón, chipirón y espinacas)
Huevo pan y jamón
Tempura de espárragos trigueros
Langostino con salsa romesco
Tosta crujiente de hongos y cebolleta
Espuma de patata con huevo estrellado
Alcachofa con huevo de codorniz
Bomba "thai"

Menú 2 (60€)

Primer entrante (a elegir entre)

Ensalada de langostinos y tartar de verduritas
Ensalada templada de bogavante con vinagreta de manzana verde (suplemento de 15€)
Milhojas de foie y manzana caramelizado con reducción de Módena (suplemento de 5€)
Vieira a la plancha con crema fina de almendras tiernas
Raviolis cremosos de setas y hongos con virutas de almendras
Hojaldre de puerros y gambas con jugo de marisco y curry rojo
Volovañ de neñ cora guisada

Pescado (a elegir entre)

Merluza escalfada con cama de chipirón y pelayo y salsa de almejas y mejilloñ
Taco de bacalao en oliva sobre cama de crema de coliflor, berza y patatitas
Rodaballo a la parrilla con jugo de algas codium y patata rota al aceite de oliva
Atuñ rojo de almadraba a la parrilla con crema de cebolleta (suplemento de 5€)

Carne (a elegir entre)

Iñigo Lavado

Solomillo a la parrilla con piquillos y milhojas de patata frita

Carrilleras de ternera guisadas con crema de garbanzos, jugo de ruïcula y mini zanahorias

Cochinillo asado al horno con migas al pastor y crema na de cebolleta caramelizada (suplemento de 5€)

Carreï de cordero asado con cous cous de verduritas (suplemento de 5€)

Postre

Torrija caramelizada con helado de Pana Cota

Crujiente de almendras y crema de chocolate con helado de tiramisù

Almendrado de mouse de vainilla y chocolate

Tarta de queso y fresas con helado de limoïn

Paquetito de plaïtano y vainilla con helado de limoïn

Milhojas de hojaldre y crema

Selección de panes

Pan de semillas

Pan manantial

Bodega:

Vino tinto, D.O Rioja Crianza Cune 2010

Vino rosado, D.O Navarra

Vino blanco, D.O Rueda

Agua mineral natural

Refrescos

Cafeï

*10% de IVA no incluido.

*Incluye: parking privado para todos los invitados, tarta con muñecos, minutas, decoración, SGAE (sociedad general de autores), minutas y dos pruebas de menú para los novios.

*En caso de haber invitados al cafeï, tendrán un sobrecoste de 6€ por invitado. (Incluye postre y cafeï).

*Disponemos de menús especiales para vegetarianos, veganos, celíacos, alérgicos, etc.