

Menú Todo Incluido 98€

Precio: 98,00€

Oferta todo incluido para un mínimo de invitados a consultar.

Mesa de quesos con confituras, picos y regañás

10 aperitivos a escoger (aperitivo extra +3€/pp)

Mini gofre con cebolla asada y sardina ahumada
Gambón crujiente con salsa de chili dulce
Tartar de salmón y mango
Salmorejo de naranja con bacalao ahumado
Crujiente de boquerón con mahonesa de remolacha
Rosquilleta “aima” con velo ibérico y encurtidos
Ravioli de cordero al aroma de romero
Gyoza de pato con teriyaki de fresa
Mini burguer con queso de cabra y mermelada de pimientos
Cucurucho de guacamole y pulled pork
Brocheta de entrecot y padrón
Bikini de brie, ibérico y trufa
Canelón de setas crujiente
Coctel molecular de vermut rojo
Taco de rabo de toro con cebolla encurtida

Primer plato (a escoger)

Tartar de tomata de penjar, con langostinos, pesto y mahonesa de lima
Bacalao gratinado con muselina de ajo suave
Canelón de merluza y gambas con bechamel trufada

Sorbete (a escoger)

Mandarina
Limoncello

Segundo plato (a escoger)

Crujiente de ternera e idiazabal con trigueros y piñones
Carrillada ibérica con salsa boletus y parmentier con trufa negra

Postre (a escoger)

Brownie de Ferrero
Sopa de horchata con fartón caramelizado
Coulant de queso con mermelada de higos

Tarta nupcial

Bodega y cafés incluidos.