



Menú de boda NH

Precio: 72,00€

Aperitivo de bienvenida

Aperitivos fríos

Pan de carasatu, boquerón marinado, crujiente de ibérico y lima
Pulpo con patata violeta y aire de pimentón ahumado
Ensalada capresse en texturas
Nuestro filipino de foie y chocolate blanco
Hummus de calabaza con bacalao ahumado y huevas de trucha
Lolly pop de queso de cabra con frutos rojos
Ceviche de lubina con ají, lima, cilantro

Aperitivos calientes

Patata canaria con dos mojos: verde alga y rojo azafrán
Pan de cristal, pollo especiado y huevo de codorniz
Cappuccino de rabo de toro y espuma de patata
Bao buns de criollo, aguacate y salsa barbacoa
Twister crujiente de langostino con salsa de kimchi
Zamburiña en tempura y mayonesa de lima
Piruleta de cordero con bulgur al garam-masal

Ensalada de bacalao ahumado, berenjena asada, aceitunas negras y romescu
Secreto ibérico de bellota con miel de caña y soja
Flor de frambuesa en texturas

Bodega

Vino blanco "Paseante La Charla" D.O. Rueda
Vino tinto Viña Real Crianza (D.O. Rioja) o vino tinto Quinta de Tarsus (D.O. Ribera Duero)
Cerveza, agua y refrescos

Licor o Pacharán

Cava y café

4 horas de barra libre incluidas en el menú.

PVP: 72,00€ IVA incluido