



Menú Jazmín

Precio: 90,00€

Cóctel de bienvenida incluido

(A elegir un entrante, un sorbete, un principal y un postre)

Entrante

- Ensalada de perdiz escabechada, espárragos, puré de maíz y vinagreta de mango
- Carpaccio de pulpo, rúcula, trufa y aceite de carbón
- Bolsita crujiente de gambones al Jerez y crema fría de marisco
- Tataki de atún, ensalada wakame, sésamo y mahonesa de wasabi
- Gran ravioli de setas a la trufa blanca

Sorbete

- Sorbete de mojito
- Sorbete de frambuesa
- Sorbete de pepino
- Sorbete de lima y jengibre

Principal

- Solomillo de cerdo mechado, queso curado, panceta ibérica y crema de ajos tostados
- Secreto ibérico a baja temperatura, peras confitadas a la vainilla, bourbon y patatas violetas
- Magret de pato caramelizado, macedonia de frutos rojos y salsa de manzana
- Merluza asada, risotto de tinta y gamba roja al carbón
- Lubina salvaje con verduras orientales y pilpil de gambones

Postre

- Coulant de chocolate, sopa de frutos rojos y helado de frambuesa
- Base de galleta, cremoso de limón y merengue italiano flambeado
- Esfera de cítricos y yogur
- Namelaka de chocolate blanco, frambuesa, crujiente de crispis, yogur y galleta crumble

Tarta simbólica Nupcial

Barceló Marbella

Bodega Barceló