



Menú 3

Cóctel de bienvenida

Entrantes para compartir en mesa (Elegir un máximo de 4)

Las papitas bien arrugadas con el mojo rojo.
Quesos de la isla: de Pajonales, de Valsequillo, de Corralillos...
Tacos de pulpo con gambones al ajillo.
Pastel frío de pescados ahumados y puerros, la tosta crujiente y el all i oli.
Langostino y pulpo, cocinados a baja temperatura y en salpicón...emulsión de aceite de oliva.
Virgen, balsámico y mostaza.
Tempura de verduras con miel.
Tacos de cherne frito con el mojo de cilantro.
Croquetas marca de la casa con alioli.
Los ibéricos con tomate triturado y picos.
Las papitas bien arrugadas y caramelizadas con jamón ibérico y mojo rojo.
Ensaladilla rusa de batata dulce con langostino crujiente.

Primer plato

Carpaccio de vieira de con vinagreta de vainilla y lima... Huevas y algunos germinados.

Plato principal

El solomillo de ternera floral, con el hígado de pato y las texturas de la papa.

Postre a elegir

Sobre tierra de cacao, coulant de chocolate y crema helada de vainilla.
Tarta nupcial.

Bodega

Vino Blanco Monólogo DO Rueda.
Vino Tinto Monólogo Crianza DO Rioja.

Gran Hotel Vecindario Aeropuerto

Cervezas.

Refrescos.

Aguas minerales.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (Brut Nature) D.O Cava.

Café e infusiones.