



Menú 4

Cóctel de bienvenida

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

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 alioli.

Sinfonía de tomates y quesos de aquí, verdes tiernos y vinagreta de rojos...

Langostino y pulpo, cocinados a baja temperatura y en salpicón...emulsión de aceite de oliva virgen, balsámico y mostaza.

Tacos de cherne frito, con el mojo de cilantro.

Croquetas marca de la casa con alioli.

Surtido de ibéricos con tomate triturado y picos.

Papitas arrugadas y caramelizadas con jamón ibérico y mojo rojo.

Tempura de verduras con miel.

Ensaladilla de batata dulce con langostino en tempura.

Primer plato

Taco de salmón marcado en plancha, huevas y sopa vieiras y nueces.

Sorbete

Mojito de lima y hierba buena con toque de ron.

Plato principal

Solomillo de ternera de relleno de boletus y foie de pato, envuelto en sésamo tostado y amapola.

Postre (a elegir)

Espuma de mango, sopa almendras y chocolate blanco... Crema helada de vainilla.

Tarta nupcial

Gran Hotel Vecindario Aeropuerto

Bodega

Vino Blanco El Grifo D.O Lanzarote.

Vino Tinto Óbalo Crianza D.O Rioja.

Cervezas.

Refrescos.

Aguas minerales.

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

Café e infusiones.