

Menú Nupcial de Gala

Precio: 86,00€

Aperitivos fríos

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches
Tabla de quesos con frutos secos y membrillo
Macarrons de foie micuit
Cucharitas de salpicón de lomo de orza
Ensaladilla de gambas
Uvas rellenas de cremoso de queso con nueces
Bombones de bacalao y naranja
Bombita de salmón y aguacate
Atún marinado con yogur y tomate confitado
Sushi de arroz cremoso y salmón ahumado
Pipirrana de anchoas en hojaldre
Salmorejo cordobés y mimosa tres colores
Wrap de salmón ahumado
Lollipops o piruletas de foie con frambuesa o con chocolate

Mesas frías (opcional)

Buffet de gazpachos: ajoblanco, fresón y melón
Exposición de quesos nacionales y de importación
Degustación de sushi y sashimi.

Aperitivos calientes

Crujientes de espárragos con jamón
Nuestras clásicas berenjenas a la miel de caña
Croquetas de hongos boletus edulis
Puritos de morcilla y pera
Croquetas de chipirones en su tinta
Bengalas de langostinos
Bolsitas crujientes de vieiras a la crema

Los Jardines de Sansueña

Albondiguitas de mero y salmón en salsa de azafrán
Cartuchitos de pescado en adobo
Envoltini de gamba con mayonesa de soja
Langostino pop-corn con pilpil de piquillo
Tortillitas de camarones
Flamenquín serranito
Solomillitos ibéricos a la pimienta
Crujientes de rabo de toro estofado con setas
Muslitos de codorniz
Mini Rollitos de Primavera
Samosa Vegetal al Curry
Samosa Ternera y Curry
Rollito de Lechón
Brocheta Yakitori
Crujientes de Ternera y Salsa Teriyaki
Crujientes de Gambas al Ajillo
Fajitas Tex Mex
Croquetas Cremosas Jamón Ibérico
Croquetas Cremosas de Chipirones
Croqueta de Cecina y Piquillo
Caramelos de Faisán
Caramelos de Paté de Perdiz

Mesas calientes (opcional)

Fritura malagueña en cartuchos
Selección de arroces mediterráneos
Parrillada internacional

Entrantes y primeros

Gazpacho de fresones con tartar de langostinos y aceite de albahaca
Crema de Melón con Manzana Asada y Crujiente de Jamón
Ajo Blanco de Almendras con Tartar de Dátiles
Mazamorra de Naranja con Ventresca
Vichyssoise con Lámina de Bacalao Ahumada y Tomatitos Asados Balsámicos
Crema de Boletus Edulis con Foie y Crujiente de Jamón
Sorbetes variados (limón con hierbabuena, mango, manzana verde, mandarina, etc.)

Los Jardines de Sansueña

Gambas, langostinos
Tartar de Atún con Mango
Tataki de Atun con Crema de Ajo Blanco de Almendras y Wakame
Ensalada de Burrata con Pesto de Anacardo y Tomate Seco
Ensalada de Salmón Ahumado con Guacamole y Langostinos Tigre
Bolsita de lubina al horno y Brocheta de verduras
Tartar de salmón guacamole y langostinos
Suprema de bacalao confitado sobre Pisto Cordobés
Lomitos de dorada con crema de calabaza, Verduritas y chips de yuca
Merluza con Salsa de Almendras y Ajo Negro

Segundos

Carrillada de Ternera Asada con Parmetiere de Foie
Tournedos de solomillo de cerdo con gratén de patata y salsa de pimienta rosa
Laminado de solomillo de cerdo con confitura de cebollas con setas y su jugo
Medallones de codillo rellenos de puré de manzana, salsa de mostaza a la antigua
Muslitos de pintada rellenos con foie con flan de patatas
Lingote de rabo de toro con puré de patata trufado en pimiento de piquillo
Tronco de presa ibérica con salsa de parmesano y polvo de bellota
Milhoja de Cordero Lechal con Manzana y Crema de Ajo Asado
Solomillo de buey con salsa Pedro Ximénez

Postre

Pretty Woman (sopa de chocolate blanco, fresas y cava)
Tartin de Mango y Coco
Mus de Pistacho y Helado de Vainilla
Bombón de Chocolate Blanco con Ferrero Roché
Tartita de Queso y Salsa de Frutos Rojos
Volcán de Chocolate Intenso
Culant de chocolate, toffee de frambuesa y helado de caramelo

Bebidas

Fino Montilla-Moriles
Cerveza con/sin alcohol
Blanco Viñaverde D.O. Montilla-Moriles
Blanco Verdejo D.O. Rueda

Tinto Tempranillo Crianza D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Refrescos

Cava artesano

Café e Infusiones

Barra Libre y Recena