Menú nº 9. Bodas 2023

Precio: 140,40€

Cóctel de entrada Silver

Chupito de salmorejo
Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
Tartar de Salmón en Bambú
Paleta de Conos de Foie con Mermelada de Frambuesa
Tulipa de Langostinos Ali-oli
Pulpo a la gallega en Bambú
Mini Kebab
Pincho de Chorizo Criollo manchado con Mostaza Dulce
Brocheta de Langostino Rebozado en Galleta María
Mini Patatas Bravas
Pizarras de Quesos Variados con Frutos Secos
Jamón Ibérico cortado a la vista
Mini Tortillas
Puesto de Showcooking con: Huevos de Codorniz sobre tosta de Sobrasada y Tacos de Salmón sobre Salsa Teriyaky

Bebidas

Beerbar refrescos
Cervezas, agua mineral
Los vinos, tanto para el cóctel como para el menú se pueden elegir entre todas estas referencias: Vinos Blancos: Nanclares (Verdejo) y Marinesco (Verdejo). Vinos Tintos: Avan Oak (DO Ribera del Duero), Agonal (DOCa Rioja) y Príncipe de Viana (DO Navarra).

Primer plato

Crema de boletus con daditos de foie

Segundo plato

Grupo San Francisco Palacio de Galápagos

Suprema de bacalao al horno bañado en salsa de piquillo
Sorbete de limón al cava

Tercer Plato

Solomillo de vaca madura a la parrilla con guarnición de patatas panadera y espárrago triguero envuelto en bacon

Postre

Tarta árabe con azúcar glacé y base de dulce de leche

Precio con IVA incluido: 140,40 €.