

Menú ejemplo nº2

Precio: 139,00€

Cóctel de bienvenida

Blinis de salmón, queso de cabra y lima con caviar de aceite de oliva
Bocaditos de anchoa de Santoña sobre pan con crema de tomate
Mousse de langostinos con mahonesa de plantón
Cono relleno de foie con frambuesas y caramelo de gelatina de Pedro Ximénez
Salpicón de gambas con quinoa y pipirrana
Crujiente de vieira con jengibre y mermelada de tomate
Croquetas de cecina
Satay de ave
Bocadito de gula al ajillo y guindillas
Pan mini pita relleno de presa ibérica con mahonesa de ajo tostado

***

Banquete

Foie y jamón ibérico con ensalada de brote y vinagreta de frutos secos
Lomo de rodaballo braseado con crema de ajoarriero de carabineros
Sorbete de limón con corte de hierbabuena
Medallón de solomillo de ternera al foie con reducción de Pedro Ximénez
Nuestro ponche de yema y mazapán con helado de leche merengada y canela

***

Bodega

Vino blanco Ramón Bilbao, DO Rueda
Vino tinto Traslascuestas, DO. Ribera del Duero
Cava Aria Brut Nature, DO Cava para el cóctel
Vino espumoso Mia Moscato para el postre
Refrescos, zumos y cerveza
Agua Mineral

Café e infusiones acompañado por Mignardises
Barra libre dos horas

(Todo incluido)