



Menú de cóctel

Boda cóctel

Piezas frías

Salmorejo de cerezas del Valle del Jerte con su picadillo
Mini crepe de crema de queso azul, cherry y anchoa
Carpacho de gambón, dados de piña, arroz inflado y aceite de mujjoll
Mini navette de lomo de cerdo asado, crema de camembert y tiras de pimiento verde
Mini bocadillo de blinis con crema de salami y tartar de tomate
Mini higos rellenos de foie con caramelo de PX
Selección de sushi con salsa de soja y miel
Rollito de salmón ahumado sobre crujiente de pan y mostaza a la miel
Virutas de jamón ibérico, con picos al aceite de oliva virgen

Surtido de quesos

Manchego curado
Idiazábal
Cabra semi curado
Gouda añejo
Stiltón mango
Basils jamón
Gouda al pesto
Camembert

Piezas calientes

Platito de crujiente de huevo con chistorra
Cazuelita de risotto de setas al aroma de trufa
Brochetas de solomillo ibérico al tomillo con caramelo de PX
Platito de presa ibérica con mango a la parrilla
Piruleta de gamba, coco y cilantro
Crujiente de cordero y berenjena con chimichurri
Croquetas de "calçots", salsa romesco y crujiente de vegetales

Valle de los Abedules

Brochetas de lomo de buey lacado con caramelo de oporto
Mini hamburguesa de atún rojo con idiazábal, mostaza verde y cebolla caramelizada
Cucurucho de merluza albardada con mahonesa de albahaca

Postres

Mini brownie con sorbete de fresa
Perlas de melón y sandia al Oporto
Mini crepe de dulce de leche
Vasito de arroz con leche y manzana Granny Smith