



Menú 5

Cóctel Premium de bienvenida (90 min.)

Chupito de ajo blanco extremeño con almendra
Ceviche de langostino al aroma de cilantro
Ensalada de pavo confitado con vinagreta de escabeche
Salmón marinado con cítricos y emulsión de guacamole
Jamón de pato sobre mermelada de tomate
Lomo de cerdo asado con aceite de pimentón de la vera
Tataki de atún marinado con soja
Croquetas de jamón ibérico
Queso frito con almendras
Perlas de morcilla rellenas de cebolla caramelizada
Brocheta de pulpo con perlas de patatas al pimentón de la vera
Colitas de langostino en tempura sobre emulsión de alioli
Albóndiga de carrilleras de ternera con boletus
Rulo de secreto ibérico relleno de jamón y queso

Menú

Pescado

Rape alangostado al aroma de trufa sobre crema de mango, piñones y ajos fritos

Sorbete

Sorbete de mango

Carne

Pierna de cordero lechal asada a baja temperatura sobre patata rota con aceite de ajo

Postre

Salsa de fresas especiadas con perlas crujientes de chocolate blanco y polvo de coco