



Menú 3

Precio: 73,20€

Recibimiento

Jamón de recebo al corte
Mesa temática aperitivos
Mesa temática arroces
Arroz: 50% abanda 50% con conejo y caracoles
Show cooking "a la llama"
Tosta de foie con mermelada y escamas de maldon
Show cooking nitrógeno líquido Salmón con crema de queso
Bolas de queso con mermelada
Chupitos solidos
Langostino con mango
Sepia en tempura aliñada con ajo asado y sal cítrica
Solomillo ibérico y cebolleta en corteza de pistachos
Surtido de cucharas
Bomba de perdiz, mayonesa de su escabeche y perlas
Taco de pulpo con patata violeta, boletus y papel de patata

Miniaturas del chef:

Mini pastelas de verduras confitadas, queso de cabra y langostinos
Delicias de sobrasada con miel y nueces
Mini tostas
Anchoa con guacamole y picada de oliva negra
Lomo de orza, pimiento asado y ali oli de miel

Primer plato

Mariscada de gamba roja y gamba blanca al horno

Segundo plato

Hotel- Restaurante Emilio

Milhojas de merluza con cuerpos de langosta

Tercer plato

Pluma confitada con cebollitas al oporto y salsa de granos de mostaza

Postre

Sorbete de Mandarina y Frambuesa

Tarta

Magnum

Bodega

Agua, refrescos, cerveza Mahou

Vino blanco

Vino tinto

Café e infusiones

Sidra

Cava