



Menú Inspiración

Precio: 102,50€

Coctel

Coctel bandeado

Cucurucho ensaladilla de verduras frescas, salmón marinado y crema de aguacate
Focaccia artesana de tomates y aceitunas negras con anchoa del cantábrico y queso curado Pan
de pita artesano relleno de picantería de ternera y mayonesa de pepinillos
Hojaldre de rape, tartar de langostino y salsa americana

Mesa temática

Jamón ibérico cebo

Menú sentado

Entrantes en mesa (al centro)

Croquetas de chuleta de vaca mayonesa asiática
Tartar de atún rojo del Mediterráneo, gel de melón, kimchee y esferificaciones de soja
Magret a la parrilla, dulce de boniato y ralladura de foie.

Plato principal (a elegir uno para el día del evento)

Codillo de cerdo asado y lacado con cerveza negra
Bacalao confitado sobre texturas de remolacha

Postre

Sopa de mango con helado de chocolate blanco

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, tercio Estrella Galicia

Vino tinto

Vino blanco

Vino rosado

Cava y sidra
Café e infusiones