Menú Inspiración

Precio: 119,80€

Co□ctel

Bandejeado

Vol au vent de pericana con bacalao
Ensaladilla de pollo al curry con mayonesa de kimchee
Taco de foie a la sal membrillo y salsa de mango
Coca de berenjena a la llama queso ahumado y sardina
Pan de cristal, cebolla asada y anchoa del Canta□brico
Brioche de tartar de presa ibe□rica con salsa de mojo rojo
Bun□uelos de bacalao con “all i oli” negro
Tataki de atu□n rojo del mediterra□neo sobre chutney de mango y alga wakame Pepito de ternera

Mesa tema□tica

Jamo□n ibe□rico cebo

Showcooking

Brocheta de carne ibe□rica y ternera

Menú sentado

Primer plato

Tartar de tomates en cocciones y texturas con tosta crujiente

Segundo plato (a elegir uno para el di□a del evento)

Cordero relleno de ciruelas y mazana lacado en teriyaki
Suprema de lubina con valute de puerros y queso ahumado

Postre

Sopa de mango con helado de chocolate blanco

Bodega

Agua, refrescos, cerveza Estrella Galicia

Vino Siete Bancales

Cafe e infusiones