



## Menú Inspiración

Precio: 119,80€

### Coctel

#### 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 Cantábrico

Brioche de tartar de presa ibérica con salsa de mojo rojo

Bunuelos de bacalao con "all i oli" negro

Tataki de atún rojo del mediterráneo sobre chutney de mango y alga wakame Pepito de ternera

### Mesa temática

Jamón ibérico cebo

### Showcooking

Brocheta de carne ibérica y ternera

### Menú sentado

#### Primer plato

Tartar de tomates en cocciones y texturas con tosta crujiente

#### Segundo plato (a elegir uno para el día 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  
Café e infusiones