



## Menú Altea

Precio: 72,00€

Menús 2022-23, Finca La Campaneta & Dalua Catering.

### Cóctel (a elegir 6 piezas)

- Ravioli de queso y miel con chispas saladas
- Piruleta de langostinos marinados
- Brocheta de mozzarella y cherry al perfume de albahaca
- Piruleta de bacon y dátil
- Cucharita de pimientos del piquillo con anchoas y ajetes
- Cucharita de guacamole con nachos
- Brocheta de pollo con especias
- Brocheta de gabardina
- Saquito de marisco
- Langostino marinado

### Show cooking

- Huevo de codorniz con sobrasada
- Mini hamburguesa de buey con mostaza de Dijon
- Brocheta de secreto ibérico

### Primer plato (a elegir uno)

- Ensalada templada de cacahuètes, mango, queso fresco y cherry
- Tartar de salmón con aguacate y cebolleta roja al punto de tabasco

### Segundo plato (a elegir 1)

- Carrillera ibérica en su jugo con 8 horas de cocción, crema de patatas y cebollino
- Confit de pato con cebolletas confitadas
- Solomillo ibérico con brocheta de patatas asadas y verduras de temporada
- Solomillo de ternera + 5€

### Postre

# La Campaneta

---

Nuestra mil-hoja de crema de vainilla de Madagascar y una peculiaridad que la hace el postre más especial es que se hace en directo, es decir, en presencia de los invitados

## **Bebidas**

Vino tinto D.O. Rioja Crianza y blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos y minerales

Sidra y cava Moscato Ponte Vecchio

Café o infusiones

**IVA no incluido.**