

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 cacahuetes, 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

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.