



## Menú estrella El Jardí de Les Palmeres - Menú 2

Precio: 150,00€

### Aperitivo

Air baguette con anchoa y salmorejo cremoso  
Gazpacho de fresas al aceite de albahaca  
Brioche de ensaladilla de gambas con piparra y germinados  
Cucharita de tartar de salmón con aguacate, mango, soja y sésamo  
Cornetos de Babaganush, ventresca de atún en aceite y tomate semiseco  
Dado de foie Micuit con gel de lichis y pan de especias  
Gozas de rabo toro con salsa Hoisin y cebollino  
Mini bikinis planchados de mozzarella, jamón y mantequilla trufada  
Zamburiña al horno con curry verde y micro brotes tiernos  
Croquetas cremosas de cecina de León  
Brocheta de lagarto ibérico con pulpo y aceite de kimchi  
Las Bravas crujientes 2.0 con dos salsas

### Buffets

La vermutería: olivas, berberechos, mejillones, gildas y chips. Tres tipos de vermut, sifón y acompañamientos  
La arrocería: arroz del señoret, negro, risotto de ceps, de verduras de temporada o fideuà (elige 2 variedades)

### Principal

Lingote de meloso de ternera a baja temperatura, puré Robuchón zanahoria de manojo, chalota al Módena y salsa de trufa

### Prepostre

Piña colada

## Postre

A elegir entre nuestro surtido de pasteles de boda

## Bodega

Vino Blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo

Vino tinto de D.O. Rioja "Herencia Don Tomás" Crianza

Cava Brut Nature Reserva Escofet 17

Aguas minerales

Cafés

Precio por persona: 150€ (IVA incluido).