



Menú 3

Precio: 155,00€

Menú 3

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
- Gyozas 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
- Langostinos empanados con mayonesa de lima&limón

Buffets

- Fondue de Camembert con miel de trufa Grisines, y tostas crujientes
- La arrocería: Arroz del señoret, negro, risotto de ceps, de verduras de temporada o fideuà (Elige 2 variedades)

Principal

- Ternasco de Aragón al horno con patatas al mortero trufadas y espárragos trigueros

Prepostre

- Sopita de guayaba con yogur griego de moras

Postre

El Jardí de les Palmeres

A elegir entre nuestro surtido

Bodega

Vino Blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo
Vino tinto de D.O. Rioja "Heredad Don Tomás" Crianza
Cava Brut Nature Reserva Escofet 17
Aguas Minerales
Cafés

Precio por persona: 155€ (IVA incluido).