

Menú 1

Precio: 136,00€

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 especies
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

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)
Huevos de codorniz fritos con tostada de sobrasada de Mallorca

Prepostre

Sorbete de mojito

Postre

A elegir entre nuestro surtido

Bodega

El Jardí de les Palmeres

Vino Blanco de Rueda “Bitácora” Verdejo
Vino tinto de D.O. Rioja “Heredad Don Tomás” Crianza
Cava Brut Nature Reserva Escofet 1731
Aguas Minerales
Cafés

Precio por persona: 136€ (IVA incluido).