Menú 4

Precio: 165,00€

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
Langostinos empanados con mayonesa de lima&limón
Mini burritos de cochinita pibil, cebolla encurtida y “Pico de gallo”

Buffets

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

Entrante

Ensalada de gambas con brotes tiernos y vinagreta de frutas exóticas

Principal

Cochinillo deshuesado y prensado, con su piel crujiente, puré de manzana a la vainilla y cebollitas al Módena

Prepostre

Sorbete de mojito a nuestra manera

Postre

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

Tres horas de barra libre incluidas
Precio por persona: 165€ (IVA incluido)