



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 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
- 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

El Jardí de les Palmeres

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 "Hereditad Don Tomás" Crianza

Cava Brut Nature Reserva Escofet 17

Aguas minerales

Cafés

Tres horas de barra libre incluidas

Precio por persona: 165€ (IVA incluido)