



Menú de bodas Royale

Precio: 300,00€

Cóctel:

12 variedades de aperitivos

Primer Plato (a elegir):

Caviar de río frío con blinis a la mantequilla de brest

Cigalitas de Galicia en gabardina con dos salsas

Foiegras entier de pato casero con pan de brioche y mermelada de arandanos

Segundo Plato (a elegir):

Faisán salvaje con salsa de uvas y emulsion de Pedro Ximénez

Langosta a la plancha con salsa verde y roja

Asado de solomillo de ternera blanca con vainas verdes y sésamo

Postres:

Tarta de Charlottesville

Gateau de St Jean de Luz de chocolate de Madagascar y helado de pistacho

Mousse de chocolate blanco y negro con tejas de almendras y ajonjolí

Bodega:

Vino blanco Chablis

Vino tinto Rioja Reserva especial del Cortijo

Champagne Laurent Perrier

3 horas de barra libre

Recena de madrugada