



Menú Promo 2023

Precio: 97,00€

Aperitivo

Tempura de langostinos con romesco
Coca de escalivada con boquerón
Sopa de melón y menta con crujiente de jamón ibérico
Bombón de foie al cacao
Mejillones a la vinagreta de flores
Pan de bao con pollo al curry
Croquetas de chorizo picante, camembert y miel
Croquetas de setas y foie
Rocas volcánicas de bacalao con alioli
Patatas bravas de lujo
Crujientes de brie y cabra
Mini tortillas de patata con pan de wasabi
Showcooking: huevos de codorniz con tostadita de sobrasada, barbacoa de sartas y mini hamburguesas con chimichurri, fideuá marinera

Primer plato

Ensalada de cítricos de salmón y foie con vinagreta de mostaza y miel
Supremas de merluza con nido de patatas paja y coulis de tomate
Galet relleno de pescado y marisco con salsa de setas

Segundo plato

Filete de buey a la losa con cremoso de patata y verduras
Canelón de confit y foie con reducción de cerezas griotes y dados de manzana caramelizada aromatizada con vainilla
Cordero al horno a baja temperatura con verduras

Postre

Pastel nupcial a elegir

Bodega

Blanco Nuviana

Negro Nuviana

Cava Parxet Cuvee 21 ecológico