New Menú

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

Degustación de tártar de tomate con aguacate y langostinos al aroma de albahaca

Segundo plato

Ternera a baja temperatura con cebollas confitadas y tambor de patata

Postre

Pastel nupcial de chocolate, crema de yema quemada
Cafés, carrito de infusiones, licores

Bodega

Blanco Nuviana
Negro Nuviana

Cava Parxet Cuvee 21 ecológico