



El menú que siempre soñaste y con todo incluido

Precio: 95,00€

Aperitivo de bienvenida (a elegir 12)

Fríos

- Taquitos de queso curado de oveja, mahón y Old Ámsterdam
- Crujiente de brandada de bacalao y tapenade
- Tartare de salmón noruego al aroma de lima
- Brochetita de cherry, queso fresco y albahaca
- Rollito de membrillo con crema de queso y crujiente de almendra
- Colitas de cangrejo de río con guacamole y su crujiente
- Sushi de verduras con salsa de soja y wasabi
- Tosta de ventresca de bonito con cebolla confitada
- Canastilla de langostinos con alioli suave

Calientes

- Pimiento rojo y verde en tempura
- Coca de verduras de la huerta al aceite de arbequina
- Croquetitas caseras de jamón o cigala
- Cestita brick con picadillo de gambas y queso fresco
- Auténticas tortillitas de camarones
- Puntas de espárragos blancos y verdes a la parrilla
- Rollitos de chistorra con confitura de tomate y pimiento
- Dados de pollo de corral al curry de madrás
- Pan con tomate con jamón y huevo de codorniz frito
- Chupitos de cremas frías y calientes

Primer plato (a elegir)

- Ensalada de rape alangostado y gambas con abanico de aguacates y vinagreta
- Ensalada de perdiz escabechada con salmorejo

Valquijancho de Araceli

Milhojas templado de lubina y foie fresco con manzana caramelizada
Ensalada de pulpo braseado
Canelón de boletus y langostinos con trigueros y salsa cremosa de trufa
Carpaccio de presa ibérica con boletus y parmesano al aroma de trufa
Lomo de merluza confitada con judías verdes y salsa de vermouth blanco
Hojaldre de colitas de cangrejo de río y langostinos con mayonesa de crustáceos
Lasaña de verduras y boletus con langostinos y emulsión trufada de tomate

Segundo plato (a elegir)

Carrillera de ternera con salsa de almendras
Porchetta de cochinito confitado al aroma de espliego y patatas Anna
Solomillo de ibérico con risotto al vino tinto
Milhojas de rabo de toro con foie
Pularda asada con reducción de Oporto y cebolletas asadas con casis
Lubina al horno con cremoso de celerí
Solomillo ibérico sobre cama de judías perona en dos texturas, esferas de curry y salsa de mostaza

Postre (a elegir)

Milhojas de chocolate con crema de tiramisú y salsa de café
Carpaccio de piña con helado de mango, red de chocolate y frutos del bosque
Trilogía de chocolates con salsa fresca de frambuesas
Infusión de frutos rojos con espuma ligera de yogur
Tarta Árabe de crujientes obleas
Panchineta con crema pastelera, lluvia crujiente de almendras y chocolate caliente
Tejas de almendra

Bodega

Vino blanco Mocén (Verdejo 100%) DO Rueda
Vino tinto Beronia (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo) Crianza D.O. Rioja
Cava Vilarnau Brut Reserva D.O. Cava
Café e infusiones naturales
Barra libre clásica de primeras marcas nacional e importación con una duración de 3 horas y amenizada con nuestro equipo de dj y la música previamente seleccionada por vosotros.