Menú cóctel

Precio: 170,50€

Jamón ibérico de bellota de nuestra hacienda cortado a cuchillo y pan rústico
Nuestros ibéricos de bellota (lomo, chorizo y salchichón)
Selección de nuestros quesos (curado de oveja, al vino Syrah, cabra Verata al tomillo y torta de dehesa)
Selección de panes variados

Vasitos

Guacamole con vinagreta de tomate y nachos
Ceviche de salmón con mousse de queso, langostino y lima
Salmorejo con virutas de jamón, picatostes y nuestro óleo de Padua
Langostinos con salsa tártara y regañá
Mousse de queso con sardina ahumada y mermelada de pimiento
Ajo blanco de almendra marcona con uvas y acceto balsámico
Sopa de melón con hierbabuena y vino amontillado

Fritos

Mini croquetas de jamón ibérico
Mini croquetas de boletus y trufa
Mini croquetas de cecina y piquillos
Piruleta de codorniz Villarroy
Langostino crujiente envuelto en panko con salsa ahumada

Brochetas

Brocheta de presa ibérica con mojo verde
Brocheta de rape y langostinos con AOVE y albahaca
Brocheta de pollo marinado en soja con curry y sésamo negro
Brocheta de tomate cherry con queso mozzarella y pesto

Tentempié

Tarteleta de rabo de toro gratinada
Rollito crujiente relleno de queso de cabra verata y mermelada de tomate
Bombón de queso con pistacho crujiente
Trufa de foie con crocante de almendra
Latita de pulpo con parmentier de patata y aceite de pimentón de la vera
Tosta de ventresca con pimientos y tapenade
Tosta de solomillo ibérico con queso brie y mermelada de tomate
Mini-hamburguesa de angus con queso fundido
Pan bao relleno de rabo de toro
Gyoza y cerdo ibérico y col china

Cazuelitas calientes

Paella mixta
Arroz negro con chipirones y alioli
Patatas meneadas con torrezno
Carrilleras ibéricas al Syrah
Albóndigas en salsa

Bocado dulce

Brownie de chocolate con nueces
Tarta de almendra casera
Crema de arroz con leche
Brochetas de fruta
Sorbetes