



Menú Espliego

Precio: 105,00€

Menú prototipo . Posibilidad de múltiples variaciones.

Cóctel de bienvenida

Mesa temática vinos

Mesa temática quesos

Mesa de cervezas

Mesa de Arroces; arroz negro al toque de alioli, arroz de verduras y paella mixta.

Parrillas en vivo con Frutos de mar : piuletas de langostino, zamburilas y navajas plancha

Mesa de pulpo

Cortador en vivo de jamón ibérica bellota

Queso añejo de oveja, cubos de queso leche cruda con uvas, tierno con membrillo,

Saquitos de crema bogavante sobre cebolla confitada.

Croquetitas gourmet: chipirón, ciervo

Brochetas de capón brasa

Tempura de verduras

Almuaditas de morcilla con cebolla confitada

Milhojas de salmón ahumado y queso

Brocheta de frutas

Menú

Entrante (a escoger)

Timbal de aguacate, mango y salmón ahumado albardado de langostinos nacionales al vapor

Ensalada de ventresca regada de balsámico de Módena sobre asadillo

Mariscada: gambas cocidas 6, langostinos al vapor 2 y gambones plancha o vieira gratinada
(repetición de gambas y gambón)

Primero (a escoger)

Mero en crema de mariscos coronado de zamburiña

Rollito de lenguado con piquillos rellenos de bechamel de bacalao

Sorbete (a escoger)

Cereza al Lambrusco

Mojito

Mango al espumoso

Segundo plato (a escoger)

Solomillo de ternera nacional tocado de salsa pimienta o roquefort

Presa ibérica plancha con reducción de Pedro Ximénez

Tarta nupcial (a escoger)

Queso de horno y helado Kínder en tulipa

Red velvet con delis de mango y mermelada de frambuesa

Bebida

Tinto Artillero crianza, rosado espumoso o dulce María

Blanco verdejo rueda

Gaseosa

Refrescos

Cerveza

Agua

Café y licores

Precio: 105,70€, IVA incluido, precio a partir de 150 comensales.

Otras cantidades consultar.