Ejemplo de un menú II con barra libre, DJ y SGAE incluidos | Condición de finca no incluida

Precio: 142,80€

Copa de bienvenida

Recibimiento copa de bienvenida Cava Rosé

***

Aperitivos fríos

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Anchoa, pico de gallo y mahonesa de lemon grass

***

Aperitivos calientes

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Queso, trufa y hongos
Noisette de solomillo con sal maldon
Espada de pulpo y gamba en ligera tempura
Rocas de ternasco con salsa de queso

***

Buffets

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate

Palacio de Larrinaga

Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli

***

Primer plato

Rodaballo relleno de marisco con cebolla de fuentes de Ebro al Orio

***

Segundo plato

Milhojas de carrillera y foie con salsa de vino tinto y patatas dauphinoise

***

Postre

Cilindro rosa de turbonn con helado de stracciatella
Café o infusión
Licor o combinado

***

Bodega

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano
Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano
Cava: Codorníu. Prima Vides Brut (Macabeu, Xarel-lo, Parellada) D.O. Cava