



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

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