Menú para bodas

Cóctel de bienvenida

Nuestro picoteo:

Jamón ibérico al corte
Selección de quesos con carne de membrillo y nueces

Nuestros aperitivos fríos:

Tártar de salmón con mahonesa de aguacate
Gazpacho de cereza
Sopa fresca de melón y coco

Nuestros aperitivos calientes:

Caldereta de arroz negro
Croquetas caseras variadas
Cazón a la andaluza
Brocheta de langostinos con salsa romesco
Espuma de foie gras con pan de hongos y moscatel

Bebidas:

Aguas
Cervezas
Refrescos
Vinos blancos
Vinos tintos
Cava

Menú (un plato a elegir)

Entrantes:

Ensalada de bacalao ahumado y brotes, tierra de olivas negras y vinagreta de miel y naranja

Ligüerre Resort

Sopa cremosa de carabineros con su tartar y emulsión de azafrán
Carpaccio de pulpo con ensalada de brotes, huevas y vinagreta de mostaza y pimentón
Royale caliente de foiegras con ragout de chipirones de anzuelo y jugo de cacao
Moluscada con su agua de mar gelificada y toques marinos
Tartar de atún con mayonesa de wasabi y chips de verduritas

Pescados:

Lomo de bacalao confitado con tomate rosa guisado y jugo de albahaca
Merluza de anzuelo con velouté de mejillones y estragón
Rodaballo asado con beurre blanc de erizos de mar
Lubina salvaje con crema de guisantes y trufa a la menta
Mero confitado, con falso risotto cítrico, emulsión de ajo negro y cremoso de zanahoria y jengibre
Lubina salvaje con crema de celerí e hinojo y salsa de cigalas

Carnes:

Magret de pato a la brasa con salsa de chiles dulces y crema de manzana y acedera
Solomillo de añojo con milhojas de patata y jugo al oporto
Paletilla de ternasco asada a baja temperatura
Carré de ternasco asado con patatas al romero
Cochinillo asado y confitado con crema de calabaza a la vainilla y salsa de Pedro Ximénez
Solomillo de añojo con foie gras asado y salsa perigordine

Postre:

Torrija caramelizada con helado de pimienta y cardamomo
Bizcocho de zanahoria con helado de arroz con leche
Sopa de piña natural con helado de albahaca y lima
Bavaroise de almendra y cacao con helado de chocolate blanco y rosas
Créme brulée de chocolate blanco con helado de café y Baileys
Brownie de chocolate con helado de chocolate con leche

Bodega:

Vino blanco del Sobrarbe
Vino tinto Varietales Susia
Cava Brut Perelada

Aguas, cafés y servicio de copa en mesa