



Menú Alta Costura by Jorge Vázquez

Precio: 150,00€

Aperitivo de bienvenida (Duración aproximada 45 minutos)

Platos fríos

Crujiente de chocolate con foie gras y granada
Queso en funda de miel y arena de avellanas
Gazpacho de mango y aove
Ajoblanco de anacardos y arenque ahumado
Chupa-chups caprese y pipas de calabaza

Platos calientes

Meat balls de ternera y manzana verde
Buñuelo de bacalao y dip de hinojo
Croquetas de ibérico y boniato
Muslitos de codorniz laqueados
Fideuá de setas y hongos

Primer plato

Velouté de langosta, crema doble y primeros brotes

Plato principal

Lomo de rodaballo asado, panaché de verduras a la mantequilla y noilly prat

Postre

Tarta pavlova, frutos rojos y flores de colores
Tarta nupcial
Café natural y mignardises

Bodega

InterContinental Madrid

Vino blanco: viña cantosán (verdejo), D. O. Rueda

Vino tinto: viña salceda crianza, D. O. C. Rioja

Cava: parés baltá brut nature ecológico

Menú disponible para bodas con un mínimo de 50 invitados adultos confirmados.