



## PROPUESTA MENÚ TODO INCLUIDO PLUS

Precio: 159,00€

**Recepción de Invitados** - Pré cóctel

(30 minutos)

**Cóctel de Bienvenida** - 26 referencias

(90 minutos) - incluido cortado de jamón a partir de 110 invitados adultos

Jamón ibérico al corte

Mesa de quesos internacionales (5 tipos de quesos diferentes)

Gazpacho de cerezas

Esférico de aceituna de Kalamata en aliño mediterráneo

Bocarte casero con pastel de tomate

Caipiriña de foie

Sam de torrezno con emulsión de escabeche de mejillones al sweet chili

Ensalada thai

Sushi maki de ensalada César

Crujiente de arroz con salmon marinado y mahonesa de siracha

Tartar de bonito con perlas de tapioca

Pani puri de morcilla con manzana verde

Taco de cordero, con aguacate y cebolla encurtida

Taco de remolachas

Croquetas de jamón ibérico

Delicia de cocido

Gofre de bravas

Flamenquín de anguila ahumada

Montadito de carrillera enchilada con ajo negro y chiles

Buñuelo de gambas al ajillo

Risotto de setas

Fideua con espuma de alioli

## ENTRANTE

Crema de calabaza con cremoso de queso y sus pipas

## PRIMER PLATO

Milhoja de lenguado gratinada con yuzú

## SEGUNDO PLATO

Cordero manchego confitado al tomillo con espuma de tomates

o

Lingote tierno de ternera

## POSTRE

Espuma de crema catalana con manzana

## SOBREMESA

Mignardises, café y cava Juvé & Camps

Agua mineral, cerveza, vino tinto y blanco Selección Finca Los Rosales

## INCLUYE TAMBIÉN:

- 3 horas de barra libre
- Teléfono para mensajes invitados durante el cóctel
- Uso exclusivo durante las 2 horas previas a la boda de una habitación para la novia o novio.
- Música y DJ durante todo el evento
- SGAE Y AGEDI incluido
- LOVE decorativo gigante con luces