



Menú Gourmet

Cóctel de bienvenida

Elaborar un cóctel personalizado con 5 aperitivos fríos y 5 calientes de nuestra selección

Comenzamos con...

Ensalada de burrata, mango, tomates cherry en texturas, albahaca y canónigos
Canelón de carrillada ibérica con bechamel de queso Payoyo y patatas paja

De plato principal

Corvina con salsa Diana, patatas confitadas en hierbas aromáticas y brócoli asado
Pluma ibérica a la brasa con emulsión de "Tío Pepe" acompañada de patatas baby

Nos preparamos para el postre

Sorbete de mango Bellini con frambuesa liofilizada

Sorbete de Mojito

Postre

Mousse de chocolate blanco con corazón de mango y fruta de la pasión
Lingote de tiramisú

Bodega

Catalonia Reina Victoria Wellness & Spa

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco "Legaris Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Codorníu Brut Nature" D.O. Cava

Estación de cafés e infusiones