



Menú Excellence

Cóctel de bienvenida

Elaborar un cóctel personalizado con 4 aperitivos fríos y 4 calientes de nuestra selección

Comenzamos con

Corvina con salsa Diana, patatas confitadas en hierbas aromáticas y brócoli asado
Salmón al horno, cremoso ahumado de coliflor, cuscús cítrico y salsa de teriyaki balsámico
Pargo a la plancha acompañado con crema de azafrán y verduras de temporada al carbón

De plato principal

Pluma ibérica a la brasa con emulsión de “Tío Pepe” acompañada de patatas baby
Magret de pato con jugo de cerezas negras al vino de Ronda, boniato y verduras baby
Solomillo de vaca vieja con salsa Bearnesa, puré de calabaza asada y pimientos del piquillo
confitados

Nos preparamos para el postre

Sorbete a elección de los menús anteriores

Postre

Mousse de chocolate blanco con corazón de mango y fruta de la pasión
Esfera de Gianduja con interior crujiente y chocolate
Snickers con caramelo salado
Lingote de Tiramisú

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Encina del Inglés” | “Cloe” D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto “Lunares” | “Encina del Inglés” D.O. Sierras de Málaga

Cava “Codorníu Cuvée Original” D.O. Cava

Estación de cafés e infusiones