Ejemplo de un menú con barra libre, DJ y SGAE incluidos | Condición de finca no incluida

Precio: 141,40€

Cóctel

Recibimiento copa de bienvenida Cava Rosé
Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de gambas
Boca bits de boquerón con alioli de manzana
Panipuri de rape y anguila con caviar de sauternes
Royal de foie con Tete de Moine
Causa limeña de pulpo con aguacate y olvidada
Rollito de primavera con wakame
croqueta de pato con barbacoa coreana
Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo
Brioche de pulled pork
Gyoza el Cachirulo de ternasco de Aragon IGP

Buffets

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli o arroz del Senyoret o arroz negro

Primer plato

Hojaldre de vieiras con espinacas y crema de coral de erizo

Segundo plato

Ternasco asado al estilo tradicional con patatas panadera

Postre

Marboré (bizcocho daquoise de avellanas, frutos rojos y crunch de chocolate blanco) con helado de albahaca

Café o infusión

Licor o combinado

Bodega

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature