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

Precio: 133,30€

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

Canelón de marisco, gamba roja y Salsa de carabineros

Segundo plato

Presa ibérica sobre cama de bacon, parmesano y patata con salsa café

Postre

Tuca de Vallibierna (semiesfera de chocolate negro, mini ferrero y trufa con helado de naranja)

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