



Ejemplo de un menú con barra libre, DJ y SGAE incluidos

Precio: 128,50€

Menú siente

Copa de bienvenida
Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

Aperitivos fríos

Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de
Gambas con huevas de salmón
Gilda de boquerón, piparras y perlas de aceite
Salmorejo de piquillos y bacalao
Macaron de foie bicolor
Carpaccio de wagyu

Aperitivos calientes

Cigalita tandoori con salsa de yogur griego
Croqueta de pulpo a la gallega con alioli de pimentón de la vera
Langostino con airbag de ibérico
Buñuelo de queso de cabra con cecina de león
Gyoza “el cachirulo” de ternasco de Aragón igp

Estaciones

Jamón de Teruel D.O. Cortado en presencia de los
Invitados acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli

Primer plato

Timbal de bacalao y verduras asadas con langostinos y vinagreta de nuez de macadamia y caviar cítrico

Segundo plato

Solomillo ibérico con panaché de hortalizas a la provenzal

Postre

Ferrero con helado de chocolate blanco

Bodega

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

Vino tinto: Sommos roble (Cabernet- merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu original brut nature

Café o infusión

Licor o combinado