Ejemplo 2 de menú con baile y barra libre*

Precio: 133,30€

Aperitivo

Copa de bienvenida con cava rosé
Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de gambas con huevas de salmón
Bocabits de boquerón con alioli de manzana
Panipuri de rape y anguila con caviar de Sauternes
Royal de foie con tête de moine
Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada
Rollito de primavera con wakame y salsa agridulce
Croqueta de pato con barbacoa coreana
Piruleta de cachopo con cecina y queso patamulo
Brioche de pulled pork
Gyoza el cachirulo de ternasco de Aragón IGP

Estación

Jamón de Teruel al corte en presencia de los invitados con pan con tomate

Estación (a elegir entre)

Fideuá con calamarcitos
Arroz negro
Arroz del señorito

En mesa

Primer plato

Canelón de marisco, gamba roja y salsa de carabineros

Segundo plato

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

Postre

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

Bodega

Blanco y Tinto, SOMMOS ROBLE, D.O Somontano
Cava Codorniu Original Brut Nature

** **10% de IVA no incluido en el precio del menú.**