



Menú 1

Precio: 80,00€

Cóctel de bienvenida

Mesa temática de jamón ibérico al corte con picos de Jerez (incluye cortador de jamón durante el acto)

Mesa de quesos en diferentes presentaciones

Ferrero Rocher de foie con compota de manzana sobre pan de pipas

Vasitos de gazpacho de mango y naranja con láminas de melocotón

Hojaldrados de morcilla con cebolla caramelizada y parmentier de patata trufada

Empanada de ahijada de atún roja

Alguna sorpresa del chef

Entrantes

Tataki de atún rojo con quinoa real, muselina de ajo y soja con gel de piquillo gelificado

Cilindro de manitas de cerdo con parmentier de patata y caldo dassy con polvo de kikos

Mosaico de foie con compota de manzana asada, crunch de frambuesa, yogur y galletas

Quisquilla da Santa Pola hervida

Pescado

Lomito de bacalao gratinado con muselina de ajo, albahaca y toffee

Sorbete

Limón y albahaca

Carne

Medallones de solomillo de cerdo ibérico guarnecido con patata panadera y regado en salsa de vino tinto

Postre

Sushi de manzana con helado de crema catalana, tierra de oreo y pipeta de orujo de frambuesa

Tarta de celebración acompañado de brocheta de fruta natural en base de piña con frutos rojos

Bodega

Vino tinto Finca Estacada 12 meses

Vino Blanco Yugo Airén