



Cóctel de bienvenida 2020

Platos del cóctel

Jamón ibérico de bellota cortado a la vista por nuestro maestro especializado

Pan de aceite y grissines italianos

Estación de quesos internacionales: Rocas de parmesano italia, gruyere suizo, manchego español, queso azul del norte

Picos de pan, nueces, membrillo artesano y confitura de tomate

Show cooking en directo de Huevo de Codorniz en tosta de cidra confitada y cremoso Queso Camembert

Perla Esferificada de Vermouth Reserva y Esencia de Mandarina de montaña

Tartar de Lubina Salvaje y Fresas de Aranjuez con caviar de cítricos al estilo nikkei

Mini Cocktail de Salmón Noruego en texturas con espuma de cítrico

Macarons de paris al micuit de oca a la suave salsa de oporto

Crepes de Centollo y Txangurro con salsa nantua, caviar de capellán y albahaca

Rillete de Pichón Real y trufa con gelé de violetas silvestres

Gazpacho de tomate raf pata negra con y dados de cigala

Stick de faisán glaseado con uvas y salsa de soja oriental

Yogourth original de española en deconstrucción

Buñuelo de Pavo de Corral al estilo japonés con emulsión de kimuchi

Airbag de Estofado de Buey Wagyu con ali olí de pera

Mini Croquetas de Carabinero sobre bísquet de bogavante

Crujiente de Gamba Blanca envuelta en hilo de patata

Bombón de Foie y Oro con esencia de pétalos de rosas

Bebida

Vino blanco Aura D.O.Rueda

Vino tinto Azpilicueta D.O.Rioja

Espumoso Moscato Uva Alejandría

Cervezas, Refrescos y Zumos

Fino, Manzanilla, Martini