



## Menú 9 premium

Precio: 160,00€

**Cóctel de bienvenida** (servido en la terraza o sala superior)

Cortador de jamón ibérico, panes variados

Abridor de ostras gallegas o

sushi man (elaboración de sushi, sashimi, rolls, etc.), atún rojo, salmón, lubina salvaje

Bar temático de mojito cubano y zona chill out

Finger food (servidos por camareros):

Canapés de foie de pato

Crujientes de pan de ajo con sobrasada ibicenca con confitura de naranja

Crujiente de salmón ahumado con salsa tártara

Chupito de crema de espárragos blancos y trufa de verano

Croquetas de bacalao/raya y coliflor

### Almuerzo/cena

#### Primer plato

Gamba roja ibicenca a la plancha o cocidas, cosas del chef

#### Segundo plato

Solomillo de ternera hojaldrado Wellington, con foie, piña y jamón de jabugo (también podemos hacerlo a la brasa o en cualquier tipo de salsa)

#### Postre

Sorbete de papaya y naranja con mousse de fruta de la pasión

Tarta nupcial

#### Bodega

Albariño Galicia

Crianza Ribera del Duero  
Juve i Camps reserva especial  
Agua  
Refrescos