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