



Menú El Olivo

Precio: 86,60€

Cóctel de recepción (duración 90 minutos)

Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico
Tartaleta de ahumados con picadillo de alcaparra
Costrón de pan con huevo de codorniz y chorizo
Cucuruchos de salchicha de pellizco con almendras marcona
Barquitos de salpicón de marisco con vinagre de módena y aceite oliva virgen
Langostino crujiente con salsa tártara
Mini croquetas de boletus
Triangulitos crujientes de pato con pasas al aliño de soja
Delicias de elche
Jamón ibérico de cebo acompañado de pan tostadito y tomate

Bodega cóctel de recepción

Tinto, blanco, cava, refrescos, agua, quintos con hielo picado...

Primer plato

Mojete murciano con virutas de bacalao y huevos de codorniz

Segundo plato

Lomo de dorada en salsa americana y salteado de marisco

Sorbete de mandarina

Plato principal

Lingote de cordero confitado sobre puré rustico de patata y bacon, baño de miel y romero

Postre

Crêp semi frío de turrón con salsa de chocolate y bola de vainilla

Bodega

El Jardín de los Molinos

Tinto Crianza D.O Rioja

Blanco D.O Rueda

Cava

Refrescos

Agua

Cervezas

Café