



Menú de bodas

Precio: 140,00€

Cóctel/aperitivo

Fríos

Gildas de aceitunas y boquerones en vinagre
Ostras con salsa punzo y chutney de manzana
Crackers de salmón curado con pesto de aceituna negra
Cornete crujiente de alga Nuri de ventresca de atún y huevas de arenque ahumadas
Gazpacho de frutos rojos con nieve de queso Idiazabal
Bandeja de ibérico: chorizo, lomo, jamón
Crujiente de pan con mousse de foie gras y gelée de fresa
Pan de tomate con crema de queso, anchoa
Roast beef con mayonesa de mostaza
mollete de papada con salsa kimchi

Opción vegana

Alcachofas ahumadas con hummus
Focaccia de berenjena asada
Guacamole con totopos

Calientes

Brocheta de solomillo con salsa bearnesa
Brocheta de pulpo con patata y salsa romesco y picadillo
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Brocheta de langostinos al ajillo
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de txangurro

Opción vegana

Croquetas de boletus
Gozas de verduras con salsa de cacahuete

Quesos

Queso Manchego Semicurado

Queso Cabrales (Azul)

Mahón

Idiazabal Ahumado

(Servidos con crackers y mermeladas, frutos secos) *

Segundos (elegir entre)

Lubina salvaje asada con sauté de verduras y vinagreta caliente de cítricos

Solomillo de rubia gallega al joster con parmentier trufado y salsa café parís

Postres (elegir entre)

Coulant de chocolate con mousse de vainilla de Madagascar

Tatin de manzana con helado de caramelo

Opción de encargar la tarta como extra

Petit four

Trufas crujientes

Financier de almendra con arándano

Componer el menú eligiendo (3 fríos, 3 clientes, 2 quesos).