



Menú para eventos by La Plantacion

Precio: 90,00€

Menú de boda – Incluye:

Ofrecemos menús veganos al mismo precio que el menú elegido.

Cócteles – Seleccione 3:

Croquetas de jamón y pistacho con salsa romesco.

Croquetas de queso con mermelada de tomate y jengibre. *

Vieiras sobre compota de cebolla.

Nuestra Patata Brava. *

Langostinos crujientes con alioli de azafrán.

Pan Bao relleno de cerdo ibérico y salsa de ostras.

Croquetas de espinacas y parmesano.

Quesadillas con salsa chipotle y jalapeño encurtido. *

Entrantes fríos, seleccione 1:

Burrata de búfala con pera al vino tinto, rúcula y tomate encurtido *

Tartar de salmón con mango, aguacate y wasabi.

Entrantes calientes: seleccione 1:

Pulpo al horno con parmentier de patatas y chalaca peruana.

Berenjena asada con miso, piñones, tofu y crema de pimienta.*

Risotto de setas con trufa y parmesano.*

Cócteles – Seleccione 3:

Bloody Mary con perlas de limón. *

Gazpacho de manzana verde con yogur y menta. *

Causa limeña con tartare de atún y espuma aji limo. *

Hotel Restaurante La Plantación

Bombón de foie con toffee de pistacho y cacao.
Saam de Sisho con anguila ahumada y mayonesa de wasabi.
Cono de ensalada rusa de cangrejo con huevas de trucha.
Caprese con aceite de albahaca y aire de tomate. *
Crujiente de boniato con tiradito de presa ibérica.*

Primer plato principal de pescado – Seleccione 1:

Rodaballo al vapor con mousse de espinacas y beurre blanc de dashi.
Salmón asado con verduras al wok y teriyaki.
Lubina asada con bilbaína, calabacín asado con hierbas provenzales y chalota encurtida.

Segundo plato principal de carne – Seleccione 1:

Presa asada con salsa de frutos rojos y vino tinto.
Lomo bajo de ternera con salteadas de setas de temporada , espárragos y Oporto.
Solomillo de ternera gallega con chips de yuca, puré de boniato al tomillo y salsa Perigord.
Pollo asado al horno de maíz, acompañado de ensalada de quinoa, rábanos, vinagreta de achiote y
jugo de pollo.
Solomillo Wellington servido con mini verduras de temporada y salsa de vino de Oporto. (3 €
adicionales).

Postres – Seleccione 1:

Ceviche de frutas con sorbete de mandarina y espuma de yogur.*
Delicias de tres texturas.
Chees cake.

Sorbete de limón

Vegetarianos y veganos (para personas veganas o vegetarianas)

Tataki de boniato con avellanas, reducción de granada y balsámico.
Quiche Heura con mini ensalada de rábanos.
Coliflor asada con miso, quinoa y zanahoria encurtida.