Menú para eventos by La Plantacion

Precio: 90,00€

MENÚ DE BANQUETE DE BODA

Una propuesta gastronómica diseñada para celebrar

Nuestra cocina propia nos permite crear una experiencia gastronómica personalizada, cuidando cada elaboración y adaptando el menú a las necesidades de cada celebración.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Primera selección · Elija 3 opciones

* 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 de cerdo ibérico con salsa de ostras
* Croquetas de espinacas y parmesano
* Quesadillas con salsa chipotle y jalapeño encurtido

Segunda selección · Elija 3 opciones

* Bloody Mary con perlas de limón
* Gazpacho de manzana verde con yogur y menta
* Causa limeña con tartar de atún y espuma de ají limo
* Bombón de foie con toffee de pistacho y cacao
* Saam de shiso 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

ENTRANTE FRÍO

Elija 1 opción

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

* Tartar de salmón con mango, aguacate y wasabi

ENTRANTE CALIENTE

Elija 1 opción

* Pulpo al horno con parmentier de patata y chalaca peruana
* Berenjena asada con miso, piñones, tofu y crema de pimienta
* Risotto de setas con trufa y parmesano

PRINCIPAL DE PESCADO

Elija 1 opción

* 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

PRINCIPAL DE CARNE

Elija 1 opción

* Presa asada con salsa de frutos rojos y vino tinto
* Lomo bajo de ternera con setas de temporada salteadas, espárragos y Oporto
* Solomillo de ternera gallega con chips de yuca, puré de boniato al tomillo y salsa Périgord

* Solomillo Wellington con mini verduras de temporada y salsa de vino de Oporto (+3 € por persona)

POSTRE

Elija 1 opción

* Ceviche de frutas con sorbete de mandarina y espuma de yogur
* Delicias de tres texturas
* Cheesecake

OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

Disponemos de alternativas vegetarianas y veganas para aquellos invitados que lo necesiten, sin suplemento respecto al menú elegido.

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

MENÚS PERSONALIZADOS

Hotel Restaurante La Plantación

Gracias a nuestra cocina propia y equipo gastronómico, podemos adaptar determinadas elaboraciones y necesidades alimentarias para conseguir que cada invitado disfrute de una propuesta cuidada y acorde con la celebraci