

Menú Tipo Cóctel

Precio: 140,00€

Cóctel Especial Naguar

Tacos de salmón ahumado con cítricos y yogur a la pimienta
Terrina de foie con albaricoque a la pimienta de Sichuán
Atún rojo, soja, sésamo y frutos rojos
Salpicón de pixín, langostinos y emulsión de sus cabezas
Steak tartar Naguar sobre tostas crujientes
Croquetas cremosas de picadillo
Mollete de morcilla al foie tostado
Arroz cremoso de pitu de caleya sin huesos
Gambas en panko con espumosa de ali-oli

Corner de sidra

Finger Food (Tapi-Plato para degustar de pie)

Merluza con pil-pil ligero de pimiento y verduritas

GastroExperiences (corners)

Quesos asturianos y del mundo jamón
Showcooking de parilla brasera
Presa ibérica macerada
Brochetas de verduras con romescu
Solomillo de vacuno mayor con aromas del mundo
Corner marinero: langostinos, zamburiñas y mejillones thai
Corner de cevichería
Fideuá de pescados y mariscos del Cantábrico

Postres servidos tipo cóctel

Borrachines de aldea con helado de lima y jenjibre
Tarta de mousse de queso fresco con frutos rojos silvestres

Pedro Martino Catering

Recena

Corner de burguer de pancuno

Corner Tex-Mex

Bodega

Vino blanco D.O. Rías Baixas As Voltas 2015

Vino tinto D.O. Ribera Doble R 2015

Cava