Menú Cóctel de Bienvenida + Menú Sentado + Barra Libre + Recena

Precio: 179,00€

Cóctel de bienvenida especial Naguar

Sopa fría y refrescante de manzana a la sidra
Atún rojo, soja, sésamo y frutos rojos
Steak tartar naguar sobre tostas crujientes
Croquetas cremosas de picadillo
Fritura de calamar de potera con mojo de limón
Cazuelitas de fabada asturiana
Terrina de foie con albaricoque a la pimienta de Sichuán
Pulpo del pedrero sobre crema montada de patata ajada
Sardina asada a la parrilla de carbón

Barra bebidas

GastroExperiences

Corner de sidra
Corner de quesos asturianos: La Peral, Los Beyos, cornete o crujiente de queso de cabra, Gamonéu, 3 leches
Corner de jamón al corte con panes con tomate y aceites
Corner de arrocería: arroz cremoso de pitu de caleya sin huesos

Menú mar y montaña

Salpicón de pixín y bogavante con su emulsión de sus corales y plantas de litoral
Sorbete de lima y menta
Solomillo de vacuno mayor rustido en jugo ligado, patata pisada con aromáticos y piquillo confitado
Crema de arroz con leche con polvo de caramelo
Brownie de chocolate con crema de turrón

Pedro Martino Catering

Bodega

Vino blanco Marqués de Riscal
Vino tinto Abadia Retuerta selección
Sidra pomarina

Café y licores

Open Party barra libre 4 horas

Resopón

Corner Tex-Mex

Tacos de pollo macerado con mojo de lulo
Nachos bravos con ají amarillo
Fajitas de res con vegetales

Tabla de donuts