



Menú 1

Cóctel

Ibéricos:

Jamón ibérico

Lomo ibérico, chorizo ibérico

Salchichón ibérico, queso de oveja

Fríos:

Tosta de queso con cebolla caramelizada

Pionono de crema de anchoa

Lacón frío al pimentón de la vera

Bocaditos de la serena regados con miel

Canastillas de crema de roquefort con nuez

Canastillas de morcilla con mousse de manzana

Pulpo a la gallega

Lionesa al stick

Triángulos del cantábrico

Triángulos de salmón ahumado

Calientes:

Caramelitos de faisán

Rollitos de queso de cabra con confitura de tomate croquetas de compota de manzana pasas y pistachos

Escalopines de merluza con mermelada de tomate

Brochetitas de plátano con crujiente de beicon

Endulzaremos nuestro cóctel con unos exquisitos

Caprichos de crema de melón con virutas de jamón

Mariscada

Langostinos del atlántico

La Finca Montecarlo – Salones Montecarlo

Gambas del estrecho

Cigalas del atlántico o vieiras gallegas o gambones calientes a la sal

Sorbete de nectarina al cava

Primer plato

Medallón de solomillo con reducción de Pedro Ximénez guarnecido con ratatui de verduras, espárragos y patatas parisinas al eneldo

Postre

Tarta praliné de almendras con trufa y bañada en licor de bellota

Tulipas de crema caribeña acompañada de melocotón, kivi y frambuesa

Café e infusiones acompañado de vasitos de chocolate con amarguilla

Bodega

Vinos

Cavas

Cervezas

Refrescos