



## Dalia

Precio: 93,00€

### Cóctel de bienvenida

#### Aperitivos fríos

Chupito de gazpacho andaluz  
Chupito de salmorejo de remolacha  
Chupito de gazpacho de melón con lima  
Chupito de crema de espárragos blancos con viruta de jamón  
Cuchara de salpicón de marisco  
Cono de pimientos asados con melva  
Cono de tartar de salmón con alga wakame  
Ferrero de foie y almendras  
Brocheta de pulpo y piparra  
Cono de tartar de atún  
Banderilla de gilda con anchoa  
Cucharilla de ensaladilla con gambas al ajillo  
Tosta de queso crema con miel y salmón ahumado  
Tosta de pimientos de piquillo caramelizado y queso curado

#### Aperitivos calientes

Brocheta de pollo tandoori  
Croquetas de txangurro con alioli de azafrán  
Croquetas de gambas al ajillo  
Croquetas de jamón ibérico  
Bocaditos de queso frito con mermelada de fresa  
Merluza en tempura con salsa tártara  
Mini tortita de camarones  
Cazón en adobo  
Langostinos panko con salsa de ostras  
Cucurucho de calamares fritos  
Cazuela de carrillada al oloroso

# Barceló Montecastillo Resort

---

Cazuela de punta de solomillo de cerdo a la castellana

Cazuela de pisto con huevo de codorniz

Brocheta de langostinos y chorizo en tempura

Escoger 5 aperitivos fríos y 5 aperitivos calientes. Aperitivo extra 2,50€ por pax.

## Entrantes

Ensalada de judías verdes u jamón ibérico con poularda trufada

Ensalada templada de tataki de atún con alga wakame y salsa kimchi

## Sorbete

Sorbete de lima y espirulina

Sorbete de fruta de la pasión

## Principal

Corvina al horno con gambones al palo cortado y jamón ibérico sobre juliana de verduras

Solomillo de ternera con patata Anna y salsa de trufa al Pedro Ximénez y foie

## Postre

Coulant de chocolate con toffe y helado de dulce de leche

Bavaroise de pera y oreo con salsa de mango

## Bodega Deluxe

Vinos de Marco de Jerez

Vino Blanco Beronia Viura D.O Rioja

Vino Tinto Beronia Reserva, D.O Rioja

Cava Vilarnau Brut Reserva

A elegir un entrante, un sorbete, un principal y un postre.

Incluye: aperitivo, menú, tarta simbólica, agua, refrescos, cerveza y bodega.

**Precio: 93€ por persona. 10% de IVA incluido.**