



Menú Para Siempre

Precio: 160,00€

Cóctel 45'

Jamón ibérico con cortador de jamón (cortesía del hotel a partir de 100 adultos)
Chupito de salmorejo con brocheta de bacalao confitado, huevo de codorniz y cebollino fresco
Chupito de crema de ceps confitados con mini croqueta de jamón ibérico
Tiradito de corvina marinada, cebolleta fresca, espuma de aguacate y perla de ajo blanco
Mini croqueta cremosa de chipirón en su tinta con suave "all i oli" y polvo de gamba roja
Mini croqueta cremosa de buey con emulsión de queso azul
Gyoza de papada ibérica con emulsión asiática
Gyoza de gambas con salsa asiática y mayonesa de su coral
Fritura de calamar crujiente con mayo-lima
Mini rollito de primavera relleno de verduras con sweet chili y sésamo tostado

Entrante

Ensalada templada de gambas crujientes, brotes tiernos, pipas tostadas, aguacate, tomate cherry y vinagreta asiática

Pescado

Lomo de bacalao sobre ñoquis de patata, portobello y salsa fina de truja

Sorbete

Sorbete de grosella negra

Carne

Solomillo de ternera lechal sobre patata trufada, setas estofadas y salsa caramelizada de oporto

Postre

Tarta caliente de manzana con helado de vainilla y nueces de macadamia caramelizada

Bodega

Vino Blanco: Raimat Chardonnay (Costers del Segre)

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Mía de Freixenet

Agua, refrescos, café y licores

160€, IVA incluido.