



Menú Palmeral

Precio: 96,52€

Cóctel de recepción

Sashimi de salmón con sésamo y soja
Gyoza de cerdo con salsa de ostras
Mini croquetas de jamón ibérico con parmesano
Niguirí con huevo de codorniz y trufa
Cucharitas de caldero del mar menor
Mini bombones de foie con pistacho y reducción de P.X.
Cucurucho de salchicha de pellizco con almendras marcona
Cucurucho de cazón
Pan tramezzini crujiente con panceta a la parrilla y huevo de codorniz
Mini brioche de mejillón crujiente con salsa picante
Vasitos de gazpachito con huevo hilado
Vasitos de salmorejo con crujiente de ibérico

Primer plato servido individual

Tartar de tomate con bombita de atún rojo

Segundo plato servido individual

Lomo lubina con salsa de cava

Sorbete

Sorbete de mandarina

Plato principal

Carrilleras de ternera sobre cama de patata con boletus y foie

Postre

Brownie en tres texturas y chocolate caliente

El Jardín de la Estación

Resopón

Surtido de saladitos (3 piezas)

Cartucho de patatas fritas (1 unidad + sobre de ketchup y sobre de mostaza)

Montadito de jamón ibérico (1 unidad)

Bodega

Refrescos, agua y cervezas

Tinto Crianza D.O. Rioja Ramón Bilbao

Blanco D.O. Rueda Descomunal

Cava y sidra

Café

Barra libre sin límite de horas con gran variedad de marcas.