



Ejemplo menú 1

Aperitivo de bienvenida

(10 Variantes de Aperitivo a escoger) ejemplos:

Brioche de pan de especias con micuit de pato

Tosta de steak tartare

Tosta de escalibada de verduras con mejillón

Crema de quesos asturianos y contrastes

Crema tibia de boletus, patata y avellanas

Albondiguillas de Bonito estofadas en tomate

Fajitas de merluza con ensalada y pico de gallo (vinagreta mexicana)

Croquetas cremosas de jamón

Mini cahopos

Ajo arriero de bacalao tibio, huevas de salmón y pan frito

Chupachups de foie y chocolate blanco especiado

Mini bollos preñaos

Tortos suflados con escalibada o guacamole (opción vegetariana)

Mesa de quesos asturianos e internacionales

Mesa Cortador de Jamón Ibérico

Cocina en directo - cazuelitas de arroz con pitu de caleya y otras opciones...

Menú:

Ensalada de foie gras - Papaya, vinagreta de frutos secos y frambuesa

Lechazo asado en su jugo - Patata Panadera y Pimientos Confitados

Postre a determinar

(Pastelería Cabo Busto)

Vinos (A DETERMINAR)

Cava o sidra

Cerveza, refrescos, vermouths, agua

Regueiro

Café, infusiones, chupitos