



Ejemplo menú 3

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

Salpicon de pescados y mariscos del cantábrico - sus jugos emulsionados y hojitas de la huerta

Rape negro asado - emulsión tibia de sus espinas, vinagreta de limón y almejas

Paletilla deshuesada de cordero - con cremoso de yogurt, pepino y menta

Postre a determinar (pastelería cabo busto)

Vinos (a determinar)

Cava o sidra

Cerveza, refrescos, vermouths, agua

Regueiro

Cafés, infusiones, chupitos.

Bombones y dulces de acompañamiento