

WELCOME CORNER

- Chips vegetales
- Limonadas naturales
- Agua fresca de frutos rojos

CÓCTEL

Referencias frías

- Vasito de Salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
- Hummus de remolacha, pimentón de la Vera, aceite oliva
V Ex. y crudités
- Cucharita de Tartar de atún con dados de aguacate y chip de vegetales
- Cesta crujiente de brandada de bacalao con su caviar
- Chupito de gazpacho de frutos rojos con perlas de aceite oliva virgen extra
- Brocheta de tomatito cherry con perlas de mozzarella al aceite de albahaca

Referencias calientes

- Croquetas de cóctel de jamón, pollo y chipirón
- Bombón de rabo de toro con parmentier bañado en su salsa
- Brocheta de pollo teriyaki con sésamo
- Mini taquito de cochinita pibil con cebolla morada encurtida con su pico de gallo
- Gyoza de pato desmigado con puré de manzana
- Cesta crujiente de cremoso de morcilla con punto de manzana

*Este menú incluye dos córniers a elegir entre: arroces, quesos del país, ibéricos del país o cervezas del mundo.

ENTRANTES (uno a elegir)

- Crema templada de guisantes y espinacas con huevo poché y cecina de León
- Tartar de salmón con dados de aguacate y wakame
- Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada y emulsión de vinagreta tropical

PRINCIPAL (carne o pescado)

Carnes

- Solomillo de ternera con demiglace y cremoso de gratén de patatas
- Carrillera de ternera guisada sobre parmentier y verdurita glaseada
- Presa ibérica con verduritas y demiglace con parmentier

Pescados

- Lomo de merluza confitada, sobre arroz negro bañado con salsa verde y almejas
- Salmón a baja temperatura, con sabayón de naranja, sobre base de tartar de quinoa y puntas de espárragos
- Dorada con wok de verduras y patata violeta

*Este menú incluye un ntreplato a elegir: sorbete de limón , sorbete de mandarina, sorbete de fruta de la pasión o sorbete de frutos rojos.

POSTRES (uno a elegir)

- Cúpula de chocolate blanco con mango y maracuyá
- Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
- Tatin de manzana con culis de tofe y quenelle de helado de vainilla

CAFÉ E INFUSIONES, MOSCATO Y MIGNARDISES

- Vino, cervezas y refrescos incluidos

*Este menú incluye barra libre hasta 4 horas.



130€
(IVA 10% NO incluido)