



MENÚ GALA

APERITIVOS (CUATRO A ELEGIR)*

- REMOLACHA CON CREMA AGRIA Y MERENGUE DE ROSAS
- TARTAR DE TERNERA CON SOJA, SÉSAMO Y YEMA
- ATÚN CON HUMUS, PIMIENTO ROJO Y CRUJIENTE DE NORI
- TARTAR DE GAMBA CON NARANJA Y SANGRÍA
- FLAN DE PIMIENTO ROJO CON GEL DE TOMATE Y CRUJIENTE DE ACEITUNA NEGRA
- SALMÓN AHUMADO CON MANZANA VERDE Y EMULSIÓN DE ENELDO
- CROQUETA DE CHIPIRONES EN SU TINTA
- PANCETA CON ZANAHORIA Y SU PIEL CRUJIENTE

ENTRANTES (UNO A ELEGIR)*

- ROLLO DE ATÚN CON DAIKON, QUINOA NEGRA Y WASABI
- SALMÓN AHUMADO CON SU PIEL CRUJIENTE, RÁBANO, PEPINO Y YUZU
- TERNERA MARINADA CON PURÉ DE TOMATE, ESPINACAS, CEBOLLA PERLA Y CRUJIENTE DE PARMESANO
- AGUACATE CON ENSALADA DE CUSCÚS, CURRY Y CRUJIENTE DE CEBOLLINO

SEGUNDOS (UNO A ELEGIR)*

- SOLOMILLO CON VERDURAS ASADAS, PURÉ DE PATATA CON TRUFA Y SALSA DE LAUREL
- MAGRET DE PATO CON PURÉ DE ZANAHORIA, MINI MAÍZ, POLENTA Y SALSA DE CARDAMOMO
- BACALAO CON BULGUR, HINOJO, MAYONESA DE TINTA DE SEPIA Y ESPUMA DE COCO
- RISOTTO CON SETAS, ESPÁRRAGOS VERDES Y PARMESANO

POSTRES (UNO A ELEGIR)*

- MOUSSE DE YOGUR CON FRAMBUESA, ESPUMA DE FRESA Y SORBETE DE LIMÓN
- MOUSSE Y GANACHE DE CHOCOLATE, HELADO DE ACEITE DE OLIVA Y PAN DE BRIOCHE
- PARFAIT DE MANGO CON MELOCOTÓN, PIÑA Y FRUTA DE LA PASIÓN
- PANACOTA DE CAFÉ CON CARAMELO, CRUE DE CACAO Y HELADO DE VAINILLA

PETIT FOURS

PRECIO

€ 70,- POR PERSONA

IVA INCLUIDO

COPA DE CAVA O REFRESCO DURANTE EL APERITIVO, PAN, AGUA, ¼ VINO, CAFÉ E INFUSIONES INCLUIDOS

DURACIÓN: APERITIVO 30 MIN. CENA 90 MIN.

MÍN. 10 PAX

***UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES**