

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota
con pan de cristal con tomate
Dados de atún rojo marinados en soja y miel
Champiñones rellenos de bogavante
Langostinos crujientes con salsa de tamarindo
Coca de caponata con mozzarella ahumada

PLATO PRINCIPAL (A escoger)

Bacalao gratinado con erizos y crema de berros
○
Cochinillo crujiente con chutney de frutos rojos y
crema de tubérculos.

POSTRE

Tartaleta casera de chocolate Valrhona 70%
con flan de chocolate blanco

55€ por persona

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ceviche de corvina y gamba roja
Bombones de micuit de foie al cacao
Bolitas de atún con salsa de tomates verdes
Empanada de zamburiñas
Arroz de tres butifarras con setas

PLATO PRINCIPAL (A escoger)

Rodaballo salvaje con almejas y crema yodada
○
Solomillo con jamón ibérico y torta del Casar

POSTRE

Tarta casera de zanahoria
con crema inglesa de coco y helado de té matcha

55€ por persona

BEBIDAS:

Aguas minerales
Vino blanco Jean Leon Chardonnay
Vino tinto Jean Leon Petit Verdot
Cafés e infusiones

Se debe elegir un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.

Menús para grupos a partir de 10 personas.

Para grupos de entre 10 y 40 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento

Para grupos de más de 40 personas se deberá elegir un plato principal de antemano e igual para todo el grupo.