

# ALMUERZOS O CENAS



PLATEA

# COPA DE BIENVENIDA

Duración: 30 minutos

## COPA BIENVENIDA A

### SNACKS

Crujientes de kikos y ras el hanout  
Galleta de parmesano y orégano

### BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano  
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano  
Cava  
Cervezas  
Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de frutas



## COPA BIENVENIDA B

### SNACKS

Crujientes de cacahuetes y lima  
Papadum crujiente con pimentón de la vera dulce

### APERITIVOS

Virutas de jamón ibérico con almendras tostadas  
Tacita de caldo de cocido  
Mini mazorca picante con parmesano  
Nido de mejillones en escabeche

### BEBIDAS

Vino blanco Montesierra D.O. Somontano  
Vino tinto Montesierra D.O. Somontano  
Cervezas  
Agua mineral  
Refrescos  
Zumos de frutas

# MENÚ A

Duración: 1,5 horas



## PRIMEROS

(elegir una opción)

- Pizzeta extra crujiente con asadillo, pez mantequilla y camarones fritos
- Crema fina de guisantes y curry verde con vieira soasada y salicornia
- Canelón de txangurro con salsa XO y crema de puerros

## SEGUNDOS

(elegir una opción)

- Salmón marinado al miso, raíz de loto crujiente y espárragos verdes
- Presa ibérica empanada en pistachos, queso gorgonzola y peras osmotizadas
- Meloso de ternera con boniatos asados, en chips y escabechados
- Secreto ibérico lacado con miel y chile, piña a la parrilla y chips de chirivía

## POSTRES

(elegir una opción)

- Mousse de praliné y chocolate con nueces pecanas caramelizadas
- Tiramisú crujiente con notas de chocolate y té matcha
- Cremoso de chocolate blanco con fresas a la pimienta verde

## BEBIDAS

- Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda
- Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero
- Agua mineral
- Café natural de Colombia

# MENÚ B

Duración: 1,5 horas



## PRIMEROS

(elegir una opción)

- Tataki de buey con infusión de lima-jengibre y ensaladas de verduras sin fin
- Milhojas de foie manzana verde y anguila ahumada
- Ensalada de vainas verdes, langostinos y aliño thai

## SEGUNDOS

(elegir una opción)

- Cochinillo confitado 72h, reducción de su jugo, gel de mandarinas
- Lubina a la mantequilla noisette, cous-cous de brocoli y crema de coliflor
- Jarrete de cordero con migas super crujientes y uvas verdes
- Solomillo de ternera con mantequilla café paris y patatas hojaldradas

## POSTRES

(elegir una opción)

- Cremoso de chocolate, té jazmín y flores
- Mousse de coco con interior de naranja sanguina y crumble de almendra
- Hojaldre de mantequilla con crema, nata fresca y frutas del bosque

## BEBIDAS

- Vino blanco Viña Arnaiz D.O.Rueda
- Vino tinto Vega Real Roble D.O.Ribera del Duero
- Agua mineral
- Café natural de Colombia

# MENÚ C

Duración: 1,5 horas



## ENTRANTE

(elegir una opción)

Lingote de foie, cristales de champagne, sardina ahumada y gel de higos  
Tataki de atún rojo, nabo daikon, tomatitos aliñados y su té  
Bogavante marinado en salsa ponzu con crema de calabaza asada

## PRIMERO

(elegir una opción)

Merluza en salsa beurre blanc, huevas de trucha y lumpo  
Rape a la llama, verduras orientales en escabeche blanco, y crema de anís láctica  
Solomillo de ternera con mantequilla café paris y patatas hojaldradas  
Paletilla de cordero lechal glaseado con cerezas y espuma de patatas

## POSTRE

(elegir una opción)

Milhojas de vainilla con frambuesas frescas  
Crujiente de chocolate y avellanas  
Texturas tropicales de coco, mango y piña

## BEBIDAS

Vino blanco Vega Real D.O.Rueda.  
Vino tinto Viña Arnaiz Cza. D.O Ribera del Duero.  
Agua mineral  
Café natural de Colombia.