



Menú Ribera

Cóctel de bienvenida

Salmorejo de tomate y migas de jamón
Tartar de atún con sésamo y soja anisada
Guacamole con totopos y jalapeño
Cucharita de gamba con salsa mil islas
Pastelito de hojaldre con setas y gambas
Croquetas de morcilla y manzana ácida
Saté de pollo con salsa de cacahuete y cebolla
Espeto de langostino crujiente con salsa agridulce
Quiché de puerros y champiñones

Platos al centro de mesa

Terrina de paté a la pimienta
Ensalada tropical con brotes tiernos y salsa Tahí

Primero

Volován de marisco
Sorbete de kalamansi

Segundo

Carrillera de cerdo ibérico con manzana al oporto y patatas duquesa con salsa de miel y pomelo

Postre

Mousse de frambuesa con bizcocho y frutos rojos, envuelto en chocolate blanco y vainilla Tahití.

Bebida

Vino blanco verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto roble (D.O. Ribera del Duero)
Cava brut
Agua, cerveza y refrescos
Café

Este menú incluye:

- decoración terraza para el cóctel de bienvenida
- decoración de las mesas
- directorio de mesas a la entrada del salón
- minutas en las mesas
- 3 horas de barra libre
- 3 horas de D&J

76 € p.p. Impuestos incluidos

Nota: estos precios están establecidos para celebraciones de un mínimo de 100 comensales