



Menú Costa Cálida

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

Láminas de jamón ibérico de cebo y queso manchego
Ensaladas de contrastes, dulces, salados, ácidos y vegetales con aceite de canela
Gamba roja al horno

Primero

Filetes de lubina sobre risotto de caldero y alioli de almendras
Sorbete de kalamansi

Plato principal

Medallones de solomillo ibérico asado provenzal con patatas risoladas, calabacín relleno, tomate cherry y salsa de oporto

Postre

Mousse de almendras y avellanas envuelto en chocolate en dos texturas

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

85 € p.p. Impuestos incluidos

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