



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

Entrante individual

Mariscada cocida (3 langostinos, 3 gamba blanca, 5 quisquilla y 1 cigala)

Primero

Lomo de merluza de pincho con tubérculos y tomate macerado con vinagre balsámico

Sorbete de kalamansi

Plato principal

Medallón de solomillo de ternera con timbal de patata, lasaña de verduras y salsa de vino tinto especiado

Postre

Lingote gianduja con praliné de caramelo

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

95 € p.p. Impuestos incluidos

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