



boda

opción 1

aperitivos de pie

COMPOTA DE TOMATE CON PARMESANO Y MOUSSE DE BERENJENA
DÚO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICO CON PICOS DE JEREZ
TABLA DE QUESOS DEL PAÍS: MANCHEGO, IDIAZÁBAL, LA PERAL, TRONCHÓN
SASHIMI DE ATÚN CON GUACAMOLE
POLLO TERIYAKI
BRICK DE PUERROS CON GAMBAS
MINI ROLLITO DE PRIMAVERA CON SALSA DE SOJA
MINI FOCACCIA DE JAMÓN IBÉRICO
CROQUETA CREMOSA DE BERENJENA

entrantes fríos, a elegir

ENSALADA DE BROTES TIERNOS Y AHUMADOS
TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y MIL COLORES
MOUSSE DE MASCARPONE CON TOMATE ASADO Y CRUJIENTE DE JAMÓN

pescados y carnes, a elegir

BACALAO CONFITADO CON VIZCAÍNA DE CARABINEROS
DADOS DE SALMÓN SALTEADO CON REDUCCIÓN DE SOJA
CARRILLERA DE TERNERA CON FOIE, FICOIDE GLACIAL Y BROTES TIERNOS
LOMITOS DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y VERDURAS AL ROMESCU
MUSLO DE PINTADA RELLENA DE HONGOS Y FOIE

postres

MOUSSE DE TÉ VERDE Y CREMA DE FRAMBUESA
VELOUTÉ DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE MANGO
MIGNARDISES
CAFÉ E INFUSIONES

bebida

VINO TINTO ONTAÑÓN, D.O. RIOJA
VINO BLANCO EMINA, D.O. RUEDA
CERVEZA Y REFRESCOS
AGUA MINERAL

opción 2

aperitivos de pie

VASITO DE VICHYSOISE

LAMINAS DE FOIE SOBRE TOSTA DE PAN DE UVAS

CRUJIENTE DE PASTEL DE MERLUZA

DUO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICO CON PICOS DE JEREZ

VIRUTAS DE MANCHEGO SOBRE TOSTA CON MEMBRILLO

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS CON VIRUTA DE JAMÓN IBÉRICO Y PAN DE SEMILLAS

SASHIMI DE ATÚN CON GUACAMOLE

TRIÁNGULO CRUJIENTE DE VERDURAS Y GAMBAS

BOCADITOS DE QUESO PROVOLONE

CROQUETAS CREMOSAS DE BERENJENA

entrantes fríos, a elegir

DÚO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y VERDES CON SALMÓN AHUMADO Y SALSA DE CÍTRICOS

NUESTRO CÓCTEL DE LANGOSTINOS CON MOUSSE DE AGUACATE

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON VINAGRETA DE PISTACHO TOSTADO

entrantes calientes, a elegir

ARROZ MELOSO DE JAMÓN IBÉRICO Y VIEIRAS AL PERFUME DE ALBARIÑO

RAVIOLI DE SETAS Y LANGOSTINOS EN SU JUGO

CREMA SUAVE DE BOLETUS CON CROUTONS

entremeses, a elegir

GRANIZADO DE LIMÓN AL CAVA

GRANIZADO DE GIN TONIC

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

pescados y carnes, a elegir

LUBINA CON CREMA LIGERA DE MANZANA ASADA Y EMULSIÓN DE ERIZO DE MAR

MEDALLÓN DE MERLUZA CON TRAMPÓ DE GAMBAS

COCHINILLO CONFITADO CON RAVIOLI DE REMOLACHA Y SORBETE DE APIO

LOMITOS DE TERNERA CON REDUCCIÓN DE OPORTO Y VERDURAS AL ROMESCU

DADOS DE SOLOMILLO CON SALSA DE VINO TINTO, PATATITAS AL TOMILLO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

postres

MOUSSE DE CAPUCCINO CON ESPUMA DE LECHE MERENGADA

TARTA FINA DE MANZANA CON CREMA INGLESA

MIGNARDISES

CAFÉ E INFUSIONES

bebida

VINO TINTO ONTAÑÓN, D.O. RIOJA

VINO BLANCO EMINA, D.O. RUEDA

CERVEZA Y REFRESCOS

AGUA MINERAL

opción 3

aperitivos de pie

MOUSSE DE CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS

TATAKI DE SALMÓN CON SÉSAMO

DÚO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICO CON PICOS DE JEREZ

VIRUTAS DE MANCHEGO SOBRE TOSTA CON MEMBRILLO

CREMOSO DE QUESO DE CABRA CON TOMATE SECO Y BERENJENA

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN MARINADO CON MOJO DE HIERBAS

LÁMINAS DE FOIE SOBRE TOSTA DE PAN DE UVAS

BOCADITOS DE QUESO PROVOLONE

BRICK DE PUERROS CON GAMBAS

CROQUETAS CREMOSAS DE BERENJENA

entrantes fríos, a elegir

ENSALADA DE BOGAVANTE CON LIMA KAFIR

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON LÁMINAS DE FOIE Y VIRUTAS DE IBÉRICO

ENSALADA DE COLITAS DE CIGALA AL ACEITE DE TOMILLO

entrantes calientes, a elegir

ARROZ MELOSO DE ALMEJAS

CREMA SUAVE DE BOLETUS CON CROUTONS

RAVIOLI DE RAPE Y GAMBAS CON BISQUE SUAVE DE MARISCO AL REGALIZ NEGRO

entremeses, a elegir

GRANIZADO DE LIMÓN AL CAVA

GRANIZADO DE GIN TONIC

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

pescados y carnes, a elegir

TOURNEDOS DE RAPE CON CIGALITAS, CREMITA DE LIMA Y BERBERECHOS

LUBINA EN CREMA DE VIEIRAS

CANELÓN DE RABO DE BUEY AL PERFUME DE TRUFA DE VERANO, CREMA DE TOPINAMBOUR Y AIRE DE MANZANA

SOLOMILLO IBÉRICO ALBARDADO CON BACON AL ROMERO Y PARMENTIER DE PATATAS VIOLET

SOLOMILLO DE TERNERA CON CHAPELA DE FOIE AL PEDRO XIMÉNEZ

postres

MOUSSE DE CHOCOLATE AL JENGIBRE CON COULIS DE MANGO

ENSALADA DE FRUTAS AL GRAND MARNIER CON SORBETE DE MANGO

MIGNARDISES

CAFÉ E INFUSIONES

bebida

VINO TINTO LAN CRIANZA, D.O. RIOJA

VINO BLANCO VERDEO, D.O. RUEDA

CERVEZA Y REFRESCOS

AGUA MINERAL

opción 4

aperitivos de pie

BOMBÓN DE FOIE

TATAKI DE SALMÓN CON SÉSAMO

DÚO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICO CON PICOS DE JEREZ

CREMOSO DE QUESO DE CABRA CON TOMATE SECO Y BERENJENA

CEVICHE DE MERO CON GUACAMOLE

COCA DE TOMATE CONCASSÉ Y CECINA DE LEÓN

CRUJIENTE DE PASTA BRICK CON VERDURAS Y GAMBAS

BOCADITOS DE QUESO PROVOLONE

LANGOSTINOS HILADOS CON SOJA MIEL

BOCADOS DE SALMONETES CON ESPUMA DE ALIOLI

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN

entrantes fríos, a elegir

ENSALADA DE ATÚN ROJO CON PIMIENTO MORRÓN Y GUACAMOLE

NUESTRO COCTÉL DE LANGOSTINOS CON MOUSSE DE AGUACATE

ENSALADA DE COLITAS DE CIGALA AL ACEITE DE TOMILLO

entrantes calientes, a elegir

LASAÑA DE TXANGURRO CON COULIS DE MANGO Y AIRE DE IDIAZÁBAL

RISOTTO DE TRUFA CON SETAS SHITAKE

CREMA SUAVE DE BOLETUS CON CROUTONS

entremeses, a elegir

GRANIZADO DE LIMÓN AL CAVA

GRANIZADO DE GIN TONIC

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

pescados y carnes, a elegir

TOURNEDOS DE RAPE CON CIGALITAS, CREMITA DE LIMA Y BERBERECHOS

LUBINA EN SALSAS DE ERIZOS Y SIDRA

SOLOMILLO DE BUEY CON VERDURAS DE TEMPORADA AL CARBÓN

CORDERO RELLENO DE SETAS Y FOIE CON SALSAS DE BOLETUS

CANELÓN DE RABO DE BUEY AL PERFUME DE TRUFA DE VERANO, CREMA DE TOPINAMBOUR Y AIRE DE MANZANA

postres

MOUSSE DE QUESO CON GELATINA DE MARRACUYÁ

FONDANT DE CHOCOLATE CON SORBETE DE NARANJA

MIGNARDISES

CAFÉ E INFUSIONES

bebida

VINO TINTO IBÉRICOS TORRES, D.O. RIOJA

VINO BLANCO VERDEO, D.O. RUEDA

CERVEZA Y REFRESCOS

AGUA MINERAL