

MENÚS PARA BANQUETES

MENU 1

Crema de Bogavante y langosta con guiso de su salpicón y aceite de su coral

Gambón del Cantábrico a la parrilla.

Carrillera ibérica guisada a baja temperatura "sin prisa" sobre crema parmentier.

Vasito de Pasión, chocolate y streusel de cacao

Vino de nuestra bodega

Aguas minerales

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

MENU 2

Ensalada de ventresca de atún, tar tar de tomate, brotes tiernos y salmorejo clásico

Lomo de bacalao confitado al pil pil clásico con pisto de verduritas y crema de choriceros

Churrasco de Vacuno Mayor asado a baja temperatura con chimichurri, patata ahumada y vizcaína de pimientos churruscados

Tiramisú a nuestra manera

(Crema ligera de mascarpone, gelatina de licor de almendra amarga, bizcocho aéreo de cacao y helado de café)

Vino de nuestra bodega

Aguas minerales

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

MENU 3

Crema fina de patata ahumada con brandada de bacalao, tocineta ibérica y aceite de Oliva Virgen Ecológico

Timbal de pulpo y patata cacheada con ali oli de pimentón de la Vera

Rabo de vaca estofado "sin prisa" y deshuesado, presentado en falsa lasaña.

Vasito de Mousse de Yogurt y Mango con galleta de almendra y chocho blanco

Vino de nuestra bodega

Aguas minerales

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)

MENU 4

Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral trufado cocinado a 62 °C.

Lomo de bacalao confitado al pil pil clásico con pisto de verduritas y crema de choriceros

Taco de Presa de Duroc a la parrilla de encina, patata ahumada y Demi Glace de Oloroso

Cheese Cake a nuestra manera (copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural)

Vino de nuestra bodega

Aguas minerales

Café

Licores al centro de mesa (cortesía del restaurante)