

*MENÚ DE
BANQUETES 2020*



ALMUERZO o CENA



LUNCH or DINNER TIME

Usted debe elegir una entrada,
plato fuerte y postre



ENTRADAS

- a) Slice de Roast Beef con timbal aguacate con frijoles verdes con crema de mostaza antigua, mix de hojas verdes y queso de la casa blanco especiado .

- b) Ensalada de Hojas verdes con peras al vino carmenere acompañado de Mouse de Quesos y Chip de prosciutto crocante, aderezado con una reducción de salsa de vino tinto a las finas hierbas.

- c) Gravlax de salmón con Ensalada del huerto, con cítricos y crocante de queso parmesano, vinagreta de miel y mostaza y papardelles de pepino.

- d) Camarones suaves al ajillo con perfume de Champagne con espuma coco y mini vegetales al curry



PLATO PRINCIPAL

- a) Ballotine Salmon relleno con Tapenade y Gratín de papas al pesto y Mantequilla al romero, mix de verdes y aire de cítricos al jengibre

- b) Corvina con polenta crocante y farsa florentina (espinaca, tomate, queso gratinado) salsa de carmenere y judías francesa

- c) Medallones de lomo cerdo glaseado con raspadura al tomillo con Terrina de espinaca con mix de champiñones, papas glaseada en Juz de remolacha rellena con camarón al ajillo crocante de pan ciabatta al azafrán



PLATO PRINCIPAL

- a) Filete de Res braseado con salsa emulsión de oporto al eneldo con Quinoa y sinfónica de vegetales a la mantequilla de chardonnay y pimienta roja y Crocante Negro

- b) Ballotine de Suprema pollo rellena con pimientos confitado y jamón ibérico con cremoso de Petit P con perfume de aceite de trufa, Duxelle hongos y Tomate Cherry con emulsión de azafrán



POSTRES





Mousse de canela y manzana



Cremoso de vainilla y mango

Parfait de Berries con centro de frambuesa



Trilogía de chocolate