

Menú Cóctel 2019

APERITIVOS SERVIDOS POR NUESTROS CAMAREROS.-

Melón con jamón de pato.
Hibiscus con cremoso de cabra y polvo de pistachos.
Bombón de foie almendrado.
Salmón de Noruega con salsa tártara.
Uvas y queso.
Pulpo "a feira".
Orly de langostino con salsa cóctel.
Calamares ali-oli.
Crujiente de bogavante con miel y mostaza.
Buñuelos de bacalao.
Croquetas de jamón ibérico.
Patatas con choricillo.

MESAS DELICIOSAS.-

Surtido de quesos y embutidos con pan tostado con tomate, picos, grisinis, regañás...

Rincón del vermú con aceitunas variadas, gildas, almendras, patatas fritas, vermú y sodas.

Crema frías: salmorejo con migas de centollo, gazpacho con aceite de cebollino, melón con puré de fresas, espárragos con virutas de jamón.

Ensaladas: Ensalada de micuit con frutos secos y vinageta de frambuesas; Ensalada de vieiras con cebolla caramelizada, bocaditos de bogavante y vinagreta de mostaza y avellana; Jamón de pato en ensalada con helado foie y galleta de parmesano.

Bebidas : Zurracapote, limonadas, refrescos, cervezas.

PLATOS PRINCIPALES.-

Pescados

Ravioli relleno de farsa de bogavante con crema de marisco.
Lenguado con langostinos con crema de azafrán y trigueros salteados.

Carnes

Brocheta de Solomillo de añejo con dátiles y bacon.
Canelón de pato confitado y foie.

MESA DE POSTRES Y TARTA NUPCIAL.-

Pastelitos variados: milhojas, canutillos de crema.
Mousses variados.
Macedonia de frutas de temporada.
Sorbetes variados: limón y frambuesa, manzana verde y frutos rojos y de mango.
Vasito de arroz con leche con helado de canela.
Trufas, bombones, macarons.

BODEGA.-

Vino Blanco.
Vino Tinto Crianza.
Agua Mineral.
Zurracapote, limonada, refrescos,
cervezas, mosto...

Precio por persona: 84,50 € (+ 10 % de I.V.A.)