



Cóctel / Aperitivo

El perfecto comienzo de su fiesta...

Gazpacho Andaluz
Sopa de melón con jamón serrano
Queso Mahonés con membrillo y mostaza de higos
Tártaro de ternera con mousse de manzana y wasabi a dados
Filete de salmón manchado con maracuyá y maíz tostado
Maki vegetariano con gelatina de jengibre
Guacamole con crema fresca y queso cheddar
Espuma de patata y trufa con huevo de codorniz
Falafel con alioli de cilantro
Gyozas rellenas de verduras, salsa de mango y chile
Pincho de pechuga de pollo con ajos tiernos y salsa de soja
Morcilla española gratinada con Alioli
Tartaletas rellenas de tocino, queso Gruyere y mermelada de naranja

1 hora de servicio “fingerfood”:

Selección de 5 *finger foods* distintos: € 15 / persona

Selección de 10 *finger foods* distintos: € 28 / persona

Bebidas (1 hora)

Paquete de Cóctel T-licious Básico 10,00 € por persona

Cava Duc de Foix

Agua, cerveza española, refrescos y zumos

o

Paquete de Cóctel T-licious Premium 15,00 € por persona

Vino Blanco: Pilas Bonas, Chardonnay Sauvignon Blanc

Vino Tinto: Mente Tempranillo

Vino Rosado: Marqués de Caceres Excellens

Cava: Duc de Foix

Agua, cerveza española, refrescos y café



Sugerencias para el menú de la Cena

Entradas frías:

Tártaro de carne con emulsión de mostaza y *chips* de pan
Burrata con tomates de corazón de buey, pesto, alcachofas y crema balsámica
Tártaro de salmón y aguacate con vinagreta de sésamo de soja
Terrina de hígado de pato con piña, nueces de macadamia y brioche
Tataki de atún rojo con algas y ensalada de verduras
Carpaccio de ternera con piñones, ensalada de rúcula y queso parmesano

Entradas calientes:

Raviolis de langosta caseros sobre hojas de espinaca con espuma de crustáceo
Vieira frita con cous cous, maní y zanahoria, jugo de maracuyá
Carpaccio de gamba roja en su risotto
Canelones de setas silvestres con espuma de trufa

Plato principal:

Langosta canadiense con puré de zanahoria y jengibre, naranja beurre blanc y espárragos verdes
Filete de rape con una capa de aceitunas, hierbas y espuma de tomate blanco
Filete de lubina con aceite de chile al ajo sobre rodajas de patatas fritas y brócoli
Filete y mejillas de ternera Angus con puré de apio y verduras
Pechuga de pato rosado asado con Pak choi y patatas dulces
Jarrete de cordero cocido con verduras de pisto y terrina de patatas

Postre:

Tradicional Gató de almendras con helado de vainilla
Coulant de chocolate con salsa de yogur y sorbete de mango
Barra de chocolate, caramelo y pistacho con helado de café
Terrina de piña con jengibre, reducción de cítricos y helado de coco
Sopa de chocolate blanco con brownie de sésamo y sorbete de frambuesa

Selección de 3 platos: 65,00 € por persona

Selección de 4 platos: 75,00 € por persona



Paquetes de bebidas durante la cena

Paquete de bebidas T-licious 35,00 € por persona

Vino Blanco: Pilas Bonas, Chardonnay Sauvignon Blanc

Vino Tinto: Mente Tempranillo

Vino Rosado: Marqués de Cáceres Excellens

Cava: Duc de Foix

Agua, cerveza española, refrescos y café

Paquete de bebidas T-licious Premium 42,00 € por persona

Vino Blanco: Ackermans 2019, Plat I Llevant, Chardonnay

Vino Tinto: Obac, Benissalem, Manto Negro, Cabernet, Merlot, Syrah

Vino Rosado: Ackermans, Plat I Llevant, Callet

Agua, cerveza española, refrescos y café