



SOPA

Crema de Boletus

MINI ENSALADAS

Bogavante con tartar de frutos exóticos · Mezclum de lechugas con jamón de pato, vinagreta de frambuesas, foie gras mi-cuit y frambuesas · Aguacates rellenos de frutos del mar

ISLA CENTRAL

Surtido ibérico: jamón serrano, chorizo, salchichón y lomo · Fuente de langostino cocidos · Bocado de foie con mermelada de pétalos de violeta · Blinis de salmón ahumado con queso · Ceviche de pez limón · Montaditos variados
Langostinos torpedo rebozados en panko

PESCADO EN SALSA

Mero en salsa de gambas

CARNE EN SALSA

Ballotine de ave relleno y solomillo de cerdo en salsa oloroso

PESCADO A LA PLANCHA

Filete de Gallo a la Plancha · Moluscos: navajas, gambas y pulpo

CARNE A LA PLANCHA

Solomillo de ternera · Chuletitas de cordero

VERDURAS

Patatas mini gratín · Patatas parisien · Champiñones a la crema · Timbal mediterráneo
Bouquet de espárragos con bacón · Judías verdes al vapor

TRINCHES

Pierna de cordero · Pavo

PLATOS EN VIVO DEL CHEF

Caldereta de Rape con langosta y carabineros

ISLA DE QUESOS

Roquefort, oveja curado, de cabra, brie, Mahón · Uva blanca y negra, higos y nueces
Crackers, picos, regañas y grisín

PAN

Surtido de pan de semillas

POSTRES

Frutas exóticas: Fresas, grosellas, frutas de la pasión, litchis, chirimoyas, cocos, kakis, higos, physalis, granadas, kumquats, papayas, pitayas rojas, rambután y tamarillos.
Surtido de tartas

BODEGA

Vino de nuestra selecta bodega
Cava Juve & Camps