

**SOPA**

Crema de Boletus

MINI ENSALADAS

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

ISLA CENTRALSurtido 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

Codorniz rellena de uvas y coñac · Solomillo de cerdo en salsa Pedro Ximénez

PESCADO A LA PLANCHA

Filete de Lubina a la Plancha · Moluscos: gambas y pulpo

CARNE A LA PLANCHA

Solomillo de ternera · Secreto ibérico

VERDURASPatatas mini gratín. Patatas parisien · Champiñones a la crema · Timbal mediterráneo
Bouquet de espárragos con bacón · judías verdes al vapor**TRINCHES**

Pierna de cordero · Pavo · Corvina

PLATOS EN VIVO DEL CHEF

Caldereta de Rape con langosta y carabineros

ISLA DE QUESOSRoquefort, oveja curado, de cabra, brie, Mahón · Uva blanca y negra, higos y nueces
Crackers, picos, regañías y grísín**PAN**

Surtido de pan de semillas

POSTRESFrutas 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