



APERITIVOS

Tostada de mousse de queso Stilton, nueces y magret de pato ahumado

Mini blinis de salmón y caviar

Crujiente de vieras con mayonesa de miel/curry

Mini tomate relleno de espuma de burrata y trufas

Cochinillo confitado con salsa de manzana y cebolla crujiente

ENTRANTE

Terrina de foie gras con texturas de higos, frutos rojos y speculoos

PESCADO

Tartar de gambas y bogavante con cítricos, lingote de salmón confitado,
culis de Cointreau

SORBETE

Sorbete de frutos del bosque con hierbabuena y cava

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a baja temperatura, calabaza y morillas

POSTRE

Sorpresa de chocolate, peras y vainillina de Madagascar

VINO DE NUESTRA SELECTA BODEGA

CAVA BRUT NATURE