



---

## Entre tanto

---

Crema de boletus con daditos de foie

Gazpacho de fresa con crujiente de jamón

Crema de carabineros con vieira braseada

Crema de melón con crujiente de cecina

Sopa de trigueros en su jugo de parrilla con ravioli  
de salmón

Crema de calabaza y mango con fondo de bogavante

Crema de salmorejo con salteado de colas de cangrejo  
y tartar de tomate

Crema ligera de mejillones con fondo de escabeche  
y crujiente de patata en brie

Gazpacho de cigalas con aceite de perejil



---

## De la huerta

---

Ensalada de rape en fondo de morrones en vinagreta de tinta de calamar y crujiente de jamón

Ensalada de langostinos y pulpo braseado sobre tartar de mango y aguacate con vinagreta de mejillones

Ensalada de salteado de cigalitas con vinagreta de papaya y peineta de jamón

Milhojas de bacalao con tartar de tomate y vinagreta de tapenade foie y queso de cabra con vinagreta de Jerez y caramelo de Martini rojo

Ensalada de bogavante en lecho de aguacate, mango, tomate con vinagreta de azafrán

Ensalada de anguila ahumada con berberechos y piña natural con vinagreta de cítricos

Ensalada de atún marinado sobre cebollitas confitadas y tomate al pil pil con vinagreta de soja

Milhojas de foie, queso y manzana con frutos del bosque



---

## Del Mar

---

Ravioli de Tkangurro con salsa de carabineros

Merluza asada sobre lecho de alcachofas y salsa de sidra natural

Turbante de lubina con salsa de limón en texturas

Tournedo de rape en salsa de ajo tostado en lecho de setas

Rodaballo con fondo de puerro y salsa de vino verde

Suprema de merluza con bilbaína con salteado de tomate

Solomillo de rape sobre estofado de verduras y caldo corto de cigalas

Suprema de merluza en tradicional salsa verde

Bacalao confitado con vizcaína de piquillos

Vieiras confitadas en graten de salsa gravelax



---

## Del Frío

---

Sorbete de sugus de naranja

Sorbete de manzana con tropezones

Sorbete de frambuesa con reducción de módena

Sorbete de mango y jengibre

Sorbete de mojito

Sorbete de piña con ron tostado



## De la tierra

- Magret de pato con salsa de frambuesas
- Solomillo de ternera con salsa de mostaza antigua
- Solomillo de buey con medallón de foie y salsa de morillas
- Solomillo ibérico en salsa de boletus
- Solomillo de buey asado a la broche con salsa de oporto
- Costillitas de lechal con caramelo de su jugo
- Presa ibérica con salsa de queso de torta del casar
- Jamoncito de poularda rellena de pasas y piñones con salsa de foie
- Confit de pato con salsa de peras al vino tinto
- Paletilla de lechazo a baja temperatura
- Carrilleras de cerdo confitadas
- Taco de cochinillo confitado a baja temperatura en su jugo
- Taco de buey gallego braseado y sal  
(Taco de buey se tiene que confirmar tres meses antes del evento)





---

## Dulce

---

- Rulin de queso Idiazábal y mango
  - Perfecto a los tres chocolates salsa inglesa
  - Cubo de plátano con espejo de chocolate
  - Lingote de frambuesa y limón
  - Timbal de frambuesa en pasta de pistachos
  - Lingote de avellana y chocolate
  - Tarta Sacher siglo XXI
  - Pañuelo de chocolate con más chocolates
  - Lingote de coco en cobertura de leche condensada
  - Perfecto de chocolate blanco en corazón de violetas
  - Milhojas de nata y crema con frutos del bosque
  - Lágrima de trufa con sopa de chocolate blanco y fresa liofilizada
  - Huevos fritos con patatas
- 
- Selección de miniaturas
  - Selección de miniaturas especiales

