



MENÚ 1

Copa de Bienvenida “To Be or Not To Be”

1 Canapé por Persona

Entrantes para compartir

Cocktail de Marisco con Frutas Tropicales y Lechugas de Temporada

Gambas Flambeadas con Armañac

Croquetas de Merluza y Cabrales

Platos Principales

Corvina con Salsa Beurre Blanc

O

Presa Ibérica en dos Cocciones con Mole Rojo

Postre

Carpaccio de Piña con Sorbete de Piña Colada

Refrescos, Agua y Café

½ Botella de Vino por Persona

45 € IVA Incluido



MENÚ 2

Copa de Bienvenida en “To Be or Not To Be”

2 Canapés por Persona

Entrantes al Centro

Ensalada de Langostinos con Vinagreta de Fruta de la Pasión

Croquetas de Pez Mantequilla y Gambas con “Ali y Oli” Negro

Carpaccio de Solomillo de Vaca Gallega con Escamas de Parmesano

Primer Plato

Consomé de Camarón y Tartar de Vieiras

Principales a Elegir

Bacalao Confitado al Cardamomo sobre Pisto Tropical

O

Pierna de Cordero Lechal Asado en su Jugo y Verduritas

Postre

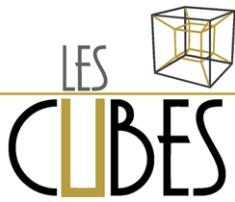
Coulant de Chocolate Negro Belga

Refrescos, Agua y Café

½ Botella Vino Blanco por Persona

½ Botella Vino Tinto por Persona

60 € IVA Incluido



MENÚ 3

Copa de Bienvenida “To Be or not To Be”
2 Canapés por Persona

Entrantes para Compartir

Tataki de Atún Rojo de Almadraba
Croquetas de Txangurro
Carpaccio de Langostino Tigre

Primer Plato

Sopa de Marisco

Principales a Elegir

Rodaballo al Azafrán, Servido con Verduras Salteadas

O

Cochinillo Segoviano Asado en su Jugo, Servido con Puré de Boniato

Postre

Tarta de Queso Casera y Frutos del Bosque

Refrescos, Agua y Café
Maridaje Incluido

80 € IVA Incluido



MENÚ 4

Copa de Champagne “To Be or not To Be”

3 Canapés por persona

Entrantes para Compartir

Ostras con Quenelle de Caviar de Beluga

Ensalada de Cigalas con Vinagreta de Crocanti de Almendras

Buñuelos de Queso Payoyo con Mermelada de Tomate Iberico

Primer Plato

Tagliatelle de Trufa Blanca del Piamonte

Principales a Elegir

Rape Costa Brava con Salsa de Azafran y Verduritas

Carre de Cordero Lechal en Dos Cocciones

Solomillo de Vaca Gallega con Foie y Verduras Salteadas

Prepostre

Sorbete Versión Cocktail Margarita

Postre

Coulant de Chocolate Negro Belga con Núcleo de Chocolate Blanco

Refrescos, Agua y Café

Maridaje Incluido

110 € IVA Incluido