

MENÚ 1

Entremés Espacial Exágono

(Jamón de Bodega , Surtidos Ibéricos, Ensalada de Marisco ,
Hojaldre Gratinado al Horno y Langostinos con Salsa Tártara)

* * *

Torre de Solomillo Ibérico sobre base de Flor de Patata

Acompañado de reducción de setas silvestres.

* * *

Crep de helado de Nata recubierto de Chocolate Caliente
con virutas de coco mezcladas con azúcar moreno y rallado
con Caramelo liquido.


* * *

Tarta Comunion de Almendra Recubierta de Yema de Huevo

* * *

Cafés y Licores

BODEGA :

-  Vino Blanco D.O de Valencia "Vall Blanca"
-  Vino Tinto D.O Rioja "Glorioso" Crianza
-  Refrescos
-  Aguas Minerales "Solan de Cabras"
-  Cava Brut Nature Reserva "Juve & Camps" Cinta Purpura

PRECIO : 40 €

MENÚ 2

Pastel de milhojas de capón con manzana caramelizada
hornada a baja temperatura

Acompañado de reducción vino tinto y frutos rojos.

* * *

Redondo de carrillera Ibérica en su jugo y
reducción de Pedro Giménez Acompañado de dátiles y
nueces.

* * *

Delis se Royal Maracuyá Tropic con Base de Bizcocho
con toques de sabores de Frutas del Bosque

* * *

Tarta Comunción de Almendra Recubierta de Yema de Huevo

* * *

Cafés y Licores

BODEGA :

-  Vino Blanco D.O de Valencia "Vall Blanca"
-  Vino Tinto D.O Rioja "Glorioso" Crianza
-  Refrescos
-  Aguas Minerales "Solan de Cabras"
-  Cava Brut Nature Reserva "Juve & Camps" Cinta Purpura

PRECIO : 43 €

MENÚ 3

Viera Gratinada de Marisco , acompañada de Ahumados de salmón con puntas agridulces , Carpacho de Bacalao , Pez Espada y Mojama a la almendra.

* * *

Sorbete de limón al cava

* * *

Torre de jarrete de Ternera sobre base de Patata
Acompañado de reducción de mezcla de setas y boletus.

* * *

Delisse Quemado de Caramelo con salsa Toffe
Acompañado de orquilla de Chocolate y puntos de Cafe



* * *

Tarta Nupcial de Almendra Recubierta de Yema de Huevo

* * *

Cafés y Licores

BODEGA :

-  Vino Blanco D.O de Valencia "Vall Blanca"
-  Vino Tinto D.O Rioja "Glorioso" Crianza
-  Refrescos
-  Aguas Minerales "Solán de Cabras"
-  Cava Brut Nature Reserva "Juve & Camps" Cinta Purpura

PRECIO : 45 €

MENÚ 4

Virutas de Jamón de Bodega

Tabla de Quesos Manchegos

Tabla de Surtidos Ibéricos

* * *

Suprema de Bacalao horneado a baja temperatura
recubierto de Mussolini de ajos tiernos

Aromatizado con aceite de albahaca y batata.

* * *

Meloso Ibérico con reducción de Pedro Giménez

Acompañado de dátiles y nueces.

* * *

Delis se Royal Capuchino y Tofe relleno de Caramel Liquido

Acompañado de Bizcocho con toques de Caramelo y puntos
de Café



* * *

Tarta de Comunion de Suflé de Limón

* * *

Cafés y Licores

BODEGA :

-  Vino Blanco D.O de Valencia "Vall Blanca"
-  Vino Tinto D.O Rioja "Glorioso" Crianza
-  Refrescos
-  Aguas Minerales "Solan de Cabras"
-  Cava Brut Nature Reserva "Juve & Camps" Cinta
Purpura

PRECIO : 48 €

MENÚ 5

Viera Gratinada de Marisco , acompañada de Ahumados de salmón con puntas agridulces , Carpaccio de Bacalao , Pez Espada y Mojama a la almendra.

* * *

Lomo de Merluza horneada a baja temperatura con reducción de mariscos y setas .

* * *

Sorbete de Limón al Cava

* * *

Cofit de Canard horneado a baja temperatura con crema de mandarina confitada

Acompañado de delicias de manzana y pasas.

* * *

Brulée de Crema Catalana con núcleo de caramelo

Acompañado de horquilla de chocolate.


* * *

Tarta Comunion de Almendra Recubierta de Yema de Huevo

* * *

Cafés y Licores

BODEGA :

-  Vino Blanco D.O de Valencia "Vall Blanca"
-  Vino Tinto D.O Rioja "Glorioso" Crianza
-  Refrescos
-  Aguas Minerales "Solan de Cabras"
-  Cava Brut Nature Reserva "Juve & Camps" Cinta Purpura

PRECIO : 52 €

