

MENU NO CHEVISA 2018

Copa de cava de bienvenida

COCTEL

(20.00€ A 21.00€)

Jamón ibérico de bellota con picos gourmet

Bombón de remolacha relleno de mascarpone y piñones con gel de manzana

Vasito de mejillón tigre con costrones de pan

Bombón dorado de chocolate y foie

Steak tartar sobre pan crujiente, mostaza a la cúrcuma y patatas chips

Chupito de crema de erizos

Brocheta de pulpo y patata con ajada de pimentón

Shashimi flambeado de salmón con romesco, teriyaki y mahonesa de washabí

MENU DEGUSTACIÓN

*Cocktail de langostinos tigre con quacamole, piña osmotizada, salsa rosa y
crujiente de arroz*

Crema de carabineros

Rape asado con romescada y verduritas

*Cilindro de cordero con reducción de su jugo, salsa idiazábal, crema de piquillos
y cremoso de patata*

POSTRE

Tarta ópera con helado de turrón, coulis de frambuesa y tierra de cacao

Uvas peladas y copa de cava

Cafés, infusiones y mignardises

BEBIDA

Vino blanco Penedés Honey Moon

Vino Tinto Rioja Ugarte Crianza

Agua mineral, refrescos y cerveza

Precio por persona 130 Euros (iva incluido)

Incluye 3 copas Premium por persona

Cotillón y música

Reservas: comercial@fincaelcornaldelosvacos.es

918406066 – 607569804

50% en concepto de reserva y 50% restante antes del día 30 de Diciembre

La Caixa ES27 2100 4412 4702 0020 0722