



## MENÚ DE GALA

### Menú de Gala 1

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Prensado de langostinos y canónigos con mermelada de tomate y vinagreta de caviar*

\*\*\*\*

*Crema de melón con virutas de jamón ibérico*

\*\*\*\*

*Lomitos de rape mariscados y tabulé de piñones*

ò

*Solomillo ibérico estofado con chucrut de fresas y manzana ácida*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas:*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\* Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 53,00 €  
I.G.I.C. Incluido**



## Menú de Gala 2

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Milhoja de lechuguitas canarias con ahumados de caballas y vinagreta de miel de Tajinaste*

\*\*\*\*

*Crema de batata majorera al aroma de caña santa*

\*\*\*\*

*Lomo de cherne a la parrilla con su milhoja de papa negra y salmón*

\*\*\*\*

*Suprema de solomillo ibérico con finas verduritas y salsa de higos herreños*

\*\*\*\*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas:*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\* Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 58,00 €**  
**I.G.I.C. Incluido**



## Menú de Gala 3

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Ensalada de bacalao con coral de centollo y lechuguitas*

\*\*\*\*

*Lenguado relleno de langostinos sobre lecho de hongos*

\*\*\*\*

*Prensado de cordero lechal en su jugo con salteado de vainas*

\*\*\*\*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas:*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\* Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 59,00 €  
I.G.I.C. Incluido**



## Menú de Gala 4

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Milhoja de papas negras, salmón de Uga y rulo de cabra crujiente*

\*\*\*\*

*Crema fina de fabes con laminado de bellota*

\*\*\*\*

*Merluza en salsa de puerros con langostinos tigres y prensado de papas al romero*

\*\*\*\*

*Chupa chups de perdiz en buquet de verduritas y agridulce de frutos rojos*

\*\*\*\*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas:*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\* Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 63,00 €  
I.G.I.C. Incluido**



## Menú de Gala 5

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Tarrina de foie de oca y tosta de pan al romero*

\*\*\*\*

*Lomos de lubina albardada y patatitas cocidas al vino de malvasía*

\*\*\*\*

*Carrillera de ibérico en fondo de tempura de verduritas y reducción de Oporto*

\*\*\*\*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\*Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 64,00 €**  
**I.G.I.C. Incluido**



## Menú de Gala 6

*Cóctel de bienvenida*

\*\*\*\*

*Rosa de langostinos en buquet de berros y perlas de salmón*

\*\*\*\*

*Crema fina de nécoras y coral de txangurro*

\*\*\*\*

*Espiral de rodaballo con risotto de berberechos y salsa de almendras*

\*\*\*\*

*Carrillera ibérica en tartar de verduritas y parmesano crujiente*

\*\*\*\*

*Tarta nupcial o postre*

*Bebidas:*

*Vino Blanco Penedés o Vino Blanco Canario  
Vino Tinto Crianza Rioja o Vino Tinto Canario  
Aguas Minerales  
Cava Brut Nature  
Café*

*\* Opción Suplemento Champagne Francés: 3,50 € por persona.*

**PRECIO MENÚ: 72,00 €**  
**I.G.I.C. Incluido**



\* **Opciones Extras** (Por unidad / persona)..... 2,75 €

- *Sorbete de albaricoque y gelée de grosellas*
- *Sorbete de limón al cava*
- *Sorbete de mandarina y menta*
- *Sorbete de sandía y reina luisa*

*\* Previa reserva y según temporada, podemos ofrecerle marisco para sus celebraciones con menús de gala*

*El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos 24 horas de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.*