



Menú francés

Aperitivo

Cucharita de mejillón de roca y vinagreta de salpicón.

Mini tomate de jardín con queso brie.

Brocheta de melón de cantaloup y trucha ahumada.

Ensalada

Ensalada de queso de cabra, nueces caramelizadas y manzana verde con aceite de

Hierbas provenzales.

Ensalada de salmón ahumado con ensaladita de anisados y vinagreta de limón.

Ensalada de hummus de garbanzos y ratatouille de verduras con camarones al vapor.

Plato fuerte

Filete de res asado con parmentiere cremoso de papa y salsa bordalesa.

Suprema de robalo con espárragos verdes en salsa "boullabessa".

Filete de cerdo asado "a la broche" con orejones y salsa de frutos secos.

Postre

Tarta de manzana tradicional con frutos secos y crema chantilly.

Crema bruleé tradicional con frutos rojos.

Bizcocho de chocolate caliente con piña asada y salsa de menta.