



Menú Internacional (Pollo-Cerdo)

Precio: \$540.00

Entradas

Láminas de jamón serrano sobre una brocheta de pan con tomate confitado, aceite de oliva virgen y queso manchego

Tartaleta rellena de queso Gruyere, juliana de tocino y ensalada de brotes de lechuga

Milhojas de berenjena y queso parmesano con salsa de tomate al perfume de albahaca

Ensalada de mozzarella de búfala y hojas de radicchio con vinagreta de pesto de piñones

Torre de espinaca, champiñones y queso manchego con salsa de pimientos rojos y mix de hojas verdes con vinagreta de mostaza Dijon

Platos Principales

Pollo relleno con Duxelle de champiñones con salsa de vino blanco y aceituna verde, galletas de papa y cebolla cambray confitada

Pollo marinado al vino tinto con tocino ahumado, papa cambray, ajo confitado y crotones de pan al perejil

Pechuga de pollo rellena de manzana caramelizada con salsa de champiñones

Arroz rojo con chicharos

Lomo de cerdo braseado al vino blanco, papa cambray al romero y tomate cherry horneado con aceite de oliva virgen

Filete de pescado con mantequilla blanca de almendras, espinacas y juliana de zanahorias

Postres

Petit choux relleno de crema pastelera de vainilla con coulis de fresa

Milhojas de crema de vainilla, salsa inglesa y cerezas confitadas al Maraschino

Carlota de capuccino con nueces y salsa praliné

Panacota, ragout de frutas del bosque y rejas de caramelo

Némesis de chocolate con frutas del bosque y teja de coco