

Menú Estrella

Aperitivo

Buffet de cervezas internacionales
Chips de hortalizas de temporada con sal ahumada
Pan de pipas al curry
Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi y huevas de trucha
Matrimonio (anchoa y boquerón) en tosta con queso, tomate dulce y mayonesa de finas hierbas
Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta de Jerez Reserva
Semi-esfera de frambuesa y crema de queso
Muslitos de codorniz confitados con escabeche de Coca-Cola
Cola de langostino al pan de romesco y salsa cítrica
Rulo de morcilla de Aragón y manzana
Bolita de mejillón tigre un poco picante
Buffet de jamón de Teruel D.O. al corte, acompañado de pan con tomate, aceite y sal
Buffet de fondue de langostinos confitados con dos salsas: tartar y cocktail
Buffet La Bombonería de Foie

BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)
Vino Tinto La Miranda de Secastilla (D.O. Somontano)
Cava Codorníu Prima Vides Brut Nature
Aguas minerales
Cafés e infusiones
Surtido de licores y brandies

Entrante (a elegir)

Suprema de merluza con bolognesa de marisco y emulsión de Azafrán del Maestrazgo
o
Rodaballo relleno de duxelle de hongos con falso cous-cous de brócoli y salsa de vino tinto Garnacha reducido

Principal

Medallón de solomillo de ternera con pisto tricolor, espárragos trigueros y salsa de miel y mostaza
o
Tournedo de ternasco de Aragón relleno de longaniza de Graus, cebolla confitada, puré de patata a la vainilla y su jugo

Postre

A elegir de la carta

Amenización

2 h de barra libre
y de disco móvil

118,00 € por persona

(Consultar condiciones en últimas páginas)
IVA INCLUIDO