

Menú Gastronómico Hiberus

Aperitivo

Coctelería clásica de cava
Piruleta de parmesano
Crujiente de arroz bomba con marisco y sésamo negro
Grissinis Surtidos (tomate, aceitunas, mostaza, parmesano)
Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi y huevas de trucha
Brandada de bacalao y compota de tomate de Aragón
Semi-esfera de frambuesa y crema de queso
Salmorejo con virutas de ibérico crujiente
Sorpresa de pato y peras al balsámico
Ravioli de ternasco D.O. con uvas pasas y reducción de Pedro Ximénez
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, aceite de oliva virgen y pimentón
Dado de salmón con corteza crujiente ibérica
Buffet de jamón de Teruel D.O. al corte, acompañado de pan con tomate, aceite y sal
Buffet La Vermutería
Buffet El Huerto
Buffet La Bombonería de Foie

Entrante

Flan de pato y peras con mayonesa de manzana ácida
Carpaccio de carabineros con ensalada de aguacates aliñados como un tartar y surtido de lechugitas
Saquito de verduras y jamón ibérico con crema ligera de faisán y gelée de borrajas

Segundo

Ensalada de bogavante con lechuga de mar, guacamole y frambuesa

Tercero

Solomillo de ternera al vino de Oporto con mini quiche de cebolla de Fuentes y zanahoria baby

Postre

Planeta chocolate con crumble de yogurt, chupito digestivo Palafox Hoteles y helado artesano

BODEGA

Vino blanco Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O. Somontano)
Vino tinto Beronia Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs
Aguas minerales
Cafés e infusiones
Surtido de licores y brandies

Amenización

3 h de barra libre
y de disco móvil

150,00 € por persona

(Consultar condiciones en últimas páginas)
IVA INCLUIDO