

Menú Más Estrellas

Aperitivo

Coctelería de mojitos
Chips de hortalizas de temporada con sal ahumada
Pan de pipas al curry
Cucurucho crujiente de foie con frambuesa liofilizada
Anchoa con agua de manzana y sorbete de aceite de oliva
Semi-esfera de mango, olivada y crema de queso
Tartar de salmón ahumado con mayonesa de wasabi y huevas de trucha
Mini hamburguesa de sepia con "all i oli" suave
Pulpo a la brasa con parmentier de patata
Cola de langostino con polvo de kikos y crema Radiquero
Crema de boletus con cebolla de Fuentes caramelizada
Buffet de jamón de Teruel D.O. al corte, acompañado de pan con tomate, aceite y sal
Buffet japonés *Sushi More*: maki, sushi y nigiri

Entrante

Bogavante a la Cardinale con dúo de arroces y salsa americana

Principal

Tournedó de ternera con milhojas de patatas al aceite de trufa y parmesano, chalota confitada y salsa de ciruelas

Postre

A elegir de la carta

BODEGA

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)
Vino tinto La Miranda de Secastilla (D.O. Somontano)
Cava Reyes de Aragón brut reserva
Aguas minerales
Cafés e infusiones
Surtido de licores y brandies

Amenización

2 h de barra libre
y de disco móvil

126,00 € por persona

(Consultar condiciones en últimas páginas)
IVA INCLUIDO