



## Menú

### Cóctel de bienvenida

Brandada de bacalao con mousse de piquillo y crumble de anchoa

Tartar de salmón, aguacate, hinojo y mango con vinagreta de sésamo

Crujiente de filo, provolone, rúcula y confitura de tomate

Tomate cherry confitado con hierbas mediterráneas, feta y teja de parmesano

Mini saquito de pollo con curry verde

Espuma de patata con pulpo al grill

### Platos principales

Crema de carabinero y bogavante al aroma de vainilla de Veracruz

Lenguado y langostinos sobre espinacas, chalotas y pasas,  
con salsa kumquat y crujiente de risotto de arroz negro

Sorbete de granada con oblea de pistacho

Tournedó de ternera en salsa de foie, patatas florentina con  
bouquet de judía y zanahoria baby

### Postre

Bomba exótica (helado de yuzu, corazón de merengue,  
glaseado de fruta de la pasión, flor eléctrica y crumble de regaliz)

Turrone, neulas y polvorones

Uvas de la suerte

Cotillón

### Bodega

Pazo San Mauro, Albariño blanco

Chivite Collección 125 Reserva, tinto

Cava Raimat Brut Nature, Chardonnay

Aguas y cafés

## Menú de Niños

### Entrante

Sorpresa de melón y jamón ibérico

Surtidos de ibéricos, queso manchego y croquetas

### Plato principal

Milanesa de solomillo de ternera con patatas confitadas al romero

### Postre

Tronquito de cítricos y praliné

Turrone, neulas y polvorones

Uvas de la suerte

Cotillón