

## *Aperitivos fríos:*



- Crudités frescas con crema de queso azul*  
*Jamón ibérico "5 jotas" con picos de jerez*  
*Picadinos de pan de aceituna con jamón ibérico cinco jotas y mermelada de tomate*  
*Quesos manchegos "el Picónero" con frutas y frutos*  
*Torta del casar con sticks de pan de hogaza*  
*Salmorejo con sticks de pan de hogaza*  
*Gazpacho de fresa con crujiente de cecina y una gota de aceite*  
*Brocheta de cigalas con albahaca*  
*Tostadita de foie con vainilla*  
*Semi esfera de hígado de pato rellena de higos secos y pan de especias*  
*Quiche de jamón y queso y de verduras con gambas*  
*Trufa de foie con crocanti de frutos secos*  
*Cucharita de queso idiazabal con culís de pimientas*  
*Makis variados*  
*Espuma de aguacate con salmón ahumado en ravioli*  
*Tartar de tomate y dátil*



## *Aperitivos Calientes:*



*Mini tosta de solomillo sobre queso azul y virutas de puerro*

*Brocheta de pollo yakitori*

*Cucharita de pulpa sobre puré de cachelos y pimentón de la Vera*

*Surtido de croquetas (centollo, jamón ibérico cinco jotas y boletus)*

*Puntas de triguero empanado con kikos*

*Sticks de calabacín con mostaza y miel*

*Mini-hamburguesas "raza nostra" (30 variedades gourmet)*

*Langostinos crujientes con caramelo de soja*

*Risotto de boletus con aceite de trufa*

*Chupa-chups de codorniz*

*Pañuelitos de morcilla con miel de caña*

*Saquitos de chistorra*

*Bolsitas de huevo de codorniz con chistorra*

*Zamburiñas o mini nécoras rellenas*

*Merluza en tempura con mayonesa de lima*



## Primeros platos



*Ensalada de vieiras a la plancha, vinagreta de tomate y reducción de balsámica*

*Ensalada de bogavante con espuma de aguacate y tomate*

*Ensalada de pato y mango*

*Ensalada de queso de cabra con balsámica de frutos rojos*

*Ensalada de carpaccio de langostinos con balsámica de mango y almendras tostadas*

*Crema de calabaza y navajas con brocheta de cigalitas a la plancha*

*Crema de carabineros al viejo brandy*

*Crema fría de melón con jamón ibérico & jotas*

*Sopa de castañas con hígado de pato caramelizado y pan de especias*

*Vichyssoise de boletus gratinada al parmesano*

*Langostinos de Sanlúcar en carpaccio con salpicón de huevas, brotes y vegetales*

*Pastel de salmón y langostinos con vinagreta de soja y vegetales frescos*

*Milhojas de patata con bacalao y pil pil de pimentón de la Vera*

*Milhojas de tomate de temporada y mozzarella de bufala con aceite de albahaca*



*Pausa primera / segunda plato*



*Sorbete de limón al cava*

*Sorbete de hierba-buena*

*Sorbete de menta*

*Sorbete de melisa*

*Sorbete de limón al te verde*

*Sorbete de lima verde*

*Sorbete de mandarina al cointreau*

*Sorbete de manzana acida*

*Sorbete de lima, menta y jengibre*

*Sorbete de lichis con lima*

*Sorbete de mandarina con jengibre*

*Sorbete de gin tonic*

*Sorbete de mojito*



## *Segundos platos (de la tierra)*



*Solomillo de cebón con milhojas de patatas y de queso mimolette*

*Tournedé de solomillo con salsa de foie al aroma de trufa*

*Solomillo a la parrilla con crema fina de espinacas y puré de higos*

*Solomillo de buey a la parrilla con virutas de foie sobre parmentiere*

*Solomillo Wellington*

*Cordero lechal o lechoncillos de Segovia*

*Paletilla de cordero lechal deshuesada a la salvia sobre gnocchis*

*Confit de pato braseado en reducción de oporto sobre nido de patatas rajas*

*Solomillitos de pato al foie con atillo de espárragos, patata visclada y setas*

*Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado*

*Entrecôte de buey a la brasa en salsa de vino tinto con patatas panaderas y pimientas del piquillo*



## *Segundos platos (del mar)*



*Merluza confitada con vinagreta de tomate y verduritas crujientes*

*Medallones de rape rebosado en salsa verde con guisantes y berberechos*

*Suprema de corvina en pil pil de verduritas*

*Espiral de lenguado y Mousse de gambas en lecho de setas y salsa de marisco*

*Merco relleno con salsa mantua a la donostiarra*

*Lomitos de bacalao con salsa de boletus*

*Lomo de lubina salvaje con vinagreta de uvas pasas y piñones*

*Bacalao al horno con gulas*

*Rodaballo rellenos de frutos del mar con brocheta de verduras en tempura*

*Ragout de bogavante con arroz blanco*



## *Postres y tartas*



### *Tarta nupcial*

*Tarta de queso con arándanos sobre crema ligera de vainilla*

*Sopa fría de cítricos con helado de te verde*

*Cupula de chocolate con salsa de vainilla y helado de violeta*

*Dúo de chocolate y caramelo con salsa y helado praline*

*Tortija de pan de leche quemado con vainilla y velo caramelo*

*Chupa-chups dulces de sabores*

*Milhojas de frambuesa con salsa de trufas y geleé de vino rojo*

*Milhojas de crema con frutos rojos y helado de yogur*

*Mousse de tres chocolates con salsa de vainilla y tulipán de helado*

*Mousse de chocolate blanco con sopa de frutos rojos*

