MENU Y COCTEL PARA: EL 29, MUELLE 21 Y CABILDO:

CÓCTEL SIN GLUTEN

Bellotitas Ibéricas
Queso de Sierra Morena Curado en Flores de la Dehesa
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
LolliPops de Foie,Chocolate Blanco y Cebolla Caramelizada
Ensaladilla Cremosa de Langostinos al Ajillo con Huevos Fritos de Codorniz
Aliño de Papas Sanluqueñas con Patitas Crujientes de Bogavantes y Mahonesa de Manzanilla
Ensalada de Salmón Ahumado, Escalivada de Verduras y Trigueros
Ceviche de Salmón, Aguacate y Camarón
***
Mini Flor de Alcachofas con Gamba Roja
Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Rape y Langostinos
A Nuestra Manera...Huevos Ecológicos Rotos con Pulpo Asado y Boletus
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Crumble de Cebolla
Croquetas Melosas de Bacalao con Tomate
Cartucho de Fritura Adobo, Choco y Bacalao
Brochetas de Presa Ibérica y Verduritas
***
Bocados Dulces

MENÚ SIN GLUTEN

A COMPARTIR

Tabla Abacería *Lomo de Presa, Bellotitas (Fuet y chorizo), Chicharron de Cádiz, Tacos de Jamón y Queso en Manteca*
A Nuestra Manera...Huevos Ecológicos Rotos con Pulpo Asado y Boletus
Fritura *Adobo, Choco y Bacalao*

CHACOLÍ

Ensaladilla Cremosa de Langostinos al Ajillo con Huevos Fritos de Codorniz

DEGUSTACIÓN

Arroz Seco de Calamar *Asado y Trinchado con Coliflor y Ajetes*
Arroz Seco Sierra Norte *Secreto Ibérico, Pollo de Corral y Jabuguito*

POSTRE

Pastel *Líquido de Queso Manchego con Helado de Pistacho*

MENU Y COCTEL PARA: TRIANA:

COCKTAIL:

Snacks
Chips de tubérculos
IBERICOS Y QUESOS
Bocados de la Dehesa: cartuchito de sticks de salchichón y chorizo ibérico Buffet de quesos nacionales e internacionales
Aperitivos Fríos
Crema de calabaza y queso payoyo Ensaladilla navideña con migas de atún y piparra Aliño de bacalao, naranjas, cebolletas y patata de Sanlúcar Salmón, Yogur Griego y lima Ensalada de pularda, crema de anchoas y parmesano Ceviche, pescado de roca, langostinos y aji amarillo Mejillón de roca, pipirrana de verduras y esencia de su jugo Mousse de paté de perdiz con mermelada de naranja clavelina
Aperitivos calientes
Pescaíto frito: Choco y Adobito Huevos fritos rotos, con atún rojo y trufa Coroquetas de puchero Arroz negro de choco, manzanilla y ali oli Carrillada ibérica y su boniato bastón Cocido de berza Andaluza
Dulces
Lemon Pie Mousse de chocolate

MENÚ

ENTRANTE A COMPRTIR
Surtido de quesos nacionales e internacionales con confituras y frutos secos
APERITIVO
Huevos fritos rotos con atún rojo y trufa
PRIMER PLATO
A la brasa: Cogollos y alcachofas con salmón marinado al anís, cítricos, hinojo y avellanas garrapiñadas
SEGUNDO PLATO
Jarrete de Angus relleno de Poularde de Bresse con castañas y jugo tostado de foie
POSTRE
100% chocolate