



ROLLO PRIVADO

Menú Boda Gastronómica Premium



ROLLO PRIVADO

Aperitivo de bienvenida

Se sirve en formato cóctel con presentación creativa.

- Cucharita de steak tartar con huevo de codorniz
- Nigiri de atún Balfegó con mayonesa picante y caviar
- Mini burrata con sirope de maracuyá y crumble salado
- Croqueta líquida de jamón ibérico o shiitake (versión vegana disponible)
- Ceviche de corvina y mango servido en mini lata gourmet
- Vieira a la plancha con crema de coliflor ahumada, lima y brotes tiernos

Segundo plato

- Arroz meloso de setas de temporada, demi-glace vegetal y trufa negra

Principal

- Presa de vaca madurada a baja temperatura con parmentier de apionabo, jugo reducido y crujiente de chalota (Opción alternativa: lomo de lubina con velouté cítrica y verduritas baby)

Postre de autor

- Esfera de chocolate 70 % rellena de mousse de maracuyá y cremoso de avellana (Rota en mesa con coulis caliente)

Precio por persona: 85 € + IVA

Mínimo de personas: 30 pax

