

Menú Internacional 1

COCKTAIL

Aceitunas Gordales Aliñadas a la Huertana

Patatas Chips Gourmet

Estación de quesos internacionales

Estación corte jamón ibérico cebo de campo

Chupitos de salmorejo, jamón y huevo

Brocheta de langostino, cremoso de aguacate y crujiente de maíz

Zamburiña salsa kimchy y sal negra

Blinis de salmón marinado en cítricos salsa tártara al caviar

Croqueta cremosa de sepia y ajo negro

Conos de cangrejo, esférico de esturión

Macaron de foie

Arroz caldero del mar menor

MESA

ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, bacalao confitado, mini kumatos, fruta roja de temporada y vinagreta de miel

PRINCIPAL

Lingote de Cordero Segureño a la Murciana con Patata Risolada aromatizada



PRE-POSTRE

Smoofy de mojito

POSTRE

Copule de Chocolate núcleo de vainilla burbon

BODEGA

Vino Tinto: Rioja Azabache
Vino Blanco: Castaño Selección
Cerveza Estrella Levante
Agua Y Refrescos
Sidra y Cava
Café

**PRECIO MENU + RE-CENA + MONTAJE +
ALQUILER DE LA FINCA: 156€ (IVA incluido)**

BARRA LIBRE

(Incluye: Botella + Refrescos + Servicio)

Botella Estándar: 70€
Botella Premium: 90€

Detalle servicios incluidos según ANEXO

