

Menú Alta Costura by Jorge Vázquez

APERITIVO DE BIENVENIDA

DURACIÓN APROXIMADA 45 MINUTOS

PLATOS FRÍOS

CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON FOIE GRAS Y GRANADA
QUESO EN FUNDA DE MIEL Y ARENA DE AVELLANAS
GAZPACHO DE MANGO Y AOVE
AJOBLANCO DE ANACARDOS Y ARENQUE AHUMADO
CHUPA-CHUPS CAPRESSE Y PIPAS DE CALABAZA

PLATOS CALIENTES

MEAT BALLS DE TERNERA Y MANZANA VERDE
BUÑUELO DE BACALAO Y DIP DE HINOJO
CROQUETAS DE IBÉRICO Y BONIATO
MUSLITOS DE CODORNIZ LAQUEADOS
FIDEUÁ DE SETAS Y HONGOS

PRIMERO

VELOUTÉ DE LANGOSTA, CREMA DOBLE Y PRIMEROS BROTES

PLATO PRINCIPAL

LOMO DE RODABALLO ASADO, PANACHÉ DE VERDURAS A LA MANTEQUILLA Y NOILLY PRAT

POSTRE

TARTA PAVLOVA, FRUTOS ROJOS Y FLORES DE COLORES

TARTA NUPCIAL

CAFÉ NATURAL Y MIGNARDISES

VINO BLANCO: VIÑA CANTOSÁN (VERDEJO), D.O. RUEDA

VINO TINTO: VIÑA SALCEDA CRIANZA, D.O.C. RIOJA

CAVA: PARÉS BALTÁ BRUT NATURE ECOLÓGICO

PRECIO MENÚ: 150€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ DISPONIBLE PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 50 INVITADOS ADULTOS CONFIRMADOS.

CORTESÍAS:

PACK PREMIUM DE DECORACIÓN CON PROVEEDOR RECOMENDADO
(DECORACIÓN ESPECIAL INSPIRADA EN EL UNIVERSO JORGE VÁZQUEZ, CONSULTAR CONDICIONES)
IMPRESIÓN DE MINUTAS, TRES PLAZAS DE PARKING, DEGUSTACIÓN DE MENÚ PARA LOS NOVIOS.
NOCHE DE BODAS EN SUITE CON DESAYUNO INCLUIDO Y LATE CHECK OUT.
3 HORAS DE BARRA LIBRE INTERCONTINENTAL

BODAS
ALTA
COSTURA