Diferentes platos a elegir

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Ibéricos surtidos con sus panes y tumaca
Taco de foie con sus tostas y mermeladas
Espárragos de Tudela con su vinagreta y mayonesa
Pastel de cabracho con langostinos y salsa cocktail
Langostinos plancha 3 x pers.
Anchoas de Santoña 2 x pers. con cama de pimientos asados y panes de cristal
Ventresca de bonito sobre cebolla confitada y tomatitos

PRIMEROS PLATOS

Paella Señoret de marisco, mixta, carne, verduras (showcooking)
Ensalada laminas de bacalao, pimientos asados y vinagreta de Módena
Ensalada jamón de pato, lascas de foie y vinagreta de frutos del bosque
Ensalada queso de cabra cebolla caramelizada y nueces pecana
Ensalada ventresca de bonito tomate cheroky y mix de lechuga
Ensalada de búfala y tomate label
Hojaldre relleno de txangurro sobre salsa americana
Hojaldre relleno de queso de cabra, calabacín y tomate
Tartar de aguacate y tomate Label con langostino
Canelón de pato y foie
Pulpo a la brasa con crema de patata ahumada

SORBETES

Limón, Gintonic, Mandarina

SEGUNDOS PLATOS

Merluza sobre pisto y espárragos trigueros plancha
Merluza sobre panadera y cebolla confitada
Lubina al horno sobre crema de calabaza y trigueros
Lubina sobre panadera y cebolla confitada
Bacalao confitado sobre pimientos asados y su Bizkaina
Rape sobre meloso de arroz con langostinos
Solomillo con pimientos verdes y patatas asadas
Solomillo con tatín de patata y boletus
Cochinillo confitado a baja temperatura con crema de boniato y cebollitas dulces
Cordero confitado a baja temperatura con crema de boniato y cebollitas dulces
Cordero confitado a baja temperatura con panadera y cebolla confitada
Chuletones a la Brasa con su guarnición de pimientos y patatas asadas

POSTRES

Milhojas de hojaldre rellena de crema con helado de yogur sobre tierra de oreo
Torrija sobre natillas y helado de chocolate
Trampantojo de mandarina rellena de streusel y trocitos de naranja con base sablé
Huevo de chocolate blanco relleno de mango
Bombón tres chocolates con glaseado y polvo dorado con helado de pistacho

Observaciones:
• Se pueden intercambiar platos con otras guarniciones.
• Abiertos a sugerencias en caso de no encajaros algunos de los platos.
• Al intercambiar alguno de los platos en los menús puede que haya suplemento, depende del cambio.

944 532 354
hola@gastrolunch.es
www.gastrolunch.es

GastroLunch CATERING