

Menú Boda nº 5

COCKTAIL DE PINCHOS

Selección de 8 pinchos cocktail (4 fríos + 4 calientes)
(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

Corner show-cooking de tacos y totopos con pico de gallo
(arroz, quinoa, pollo, verduritas, diferentes salsas)

Corner showcooking de foie
(Foie micuit plancha sobre diferentes tostas y confituras)

PRIMER PLATO

Hojaldre templado de queso de cabra, calabacín y romescu
o
Ensalada de bacalao, pimientos y patata

SEGUNDO PLATO (medias raciones)

Lubina sobre panadera y cebolla caramelizada
o
Merluza sobre pisto y puerro frito

Sorbete de limón, manzana verde o Gintonic

Cordero a baja temperatura con panadera, cebollitas dulces y compota de manzana
o
Chuletones a la brasa con sus patatas asadas y pimientos rojos (showcoking)

POSTRE

Trampantojo de huevo chocolate blanco relleno de mango
o
Construcción 3D de mandarina rellena de streusel y trocitos de naranja con base de sablé
o
Milhojas de crema y almendra con helado de yogur sobre tierra de oreo

BEBIDAS

Vino tinto crianza Altos de Bergasa, Blanco Rueda, refrescos, corner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)
(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,70€*)
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Chan de Rosas 6,42€)*

141,02€ *



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

Gastrolunch
CATERING