Menú Boda nº5

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)

Córner 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 (showcokking) (+6€ pers.)

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 Romon Bilbao, Blanco Rueda Marques del Riscal,
refrescos, córner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)
(Opción de Luis Cañas Crianza y Txakoli Gorka Izaguirre 5,30€ *)
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Mar de Frades 6,50€ *)

166€*

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

GastroLunch CATERING