

## MENÚ DE GALA

Confeccione su propio menú de cuatro tiempos seleccionando uno o dos entrantes, uno o dos platos principales y un postre.

Los precios incluyen 2 snacks de bienvenida, agua, refrescos, vino seleccionado por el sumiller, café, licores e impuestos.

### SNACKS DE BIENVENIDA (a seleccionar 2)

- Tosta de paté de perdiz de la finca con hierbas de la zona
  - Sopa de aceituna gordal
- Blinis de tartar de salmón y perlas cítricas
  - Bombón de chocolate y foie gras

### ENTRANTES

Cóctel de bienvenida	26 €
Ceviche caribeño de frutas de temporada	17 €
Falso canelón de boletus y bechamel trufada	19 €
Ensalada templada de rape y langostinos	21 €
Crema de calabaza, pork belly y queso	18 €
Salteado de verduritas y polvo de aceituna negra	18 €
Mousse de foie de pato, anguila ahumada y mango	22 €
Ajoverde de pistacho, sardina marinada y ajo negro	21 €
Huevo, Robuchón y cristal de patata violeta	20 €
Pulpo, espuma de queso manchego y crema de pimentón de La Vera	25 €
Puntillitas salteadas, mermelada de pimientos y cremoso de patata	23 €
Tataki de atún rojo «Balfego», salsa de sésamo tostado y soja	26 €

### PLATOS PRINCIPALES

Lubina al vapor, salsa de espinacas y trigueros salteados	26 €
Merluza a baja temperatura, crema de almejas y ensalada de algas	25 €
Rape rebozado en pankó, mayonesa de jalapeños y tamarindo	25 €
Corvina asada, calabaza y crujiente de jamón ibérico	27 €
Salmón marinado al aroma de naranja y couscous especiado	23 €
Jarrete de ternera glaseado con patatas écrasées y hierbas aromáticas	26 €
Presa de cerdo ibérico con su jugo y falsos gnocchis de queso Manchego	28 €
Carrilleras de cerdo ibérico, gel de Pedro Ximénez y crujiente de tubérculos	26 €
Lomo de ciervo sobre crema de setas y salteado de hongos	27 €
Solomillo de vaca madurada, terrina de patata, bacón y parmesano	28 €
Lingote de cordero manchego asado, calçots y salsa de puerro ahumado	28 €

### POSTRES

Bizcocho borracho de avellanas y helado de café	8 €
Torrija caramelizada, toffee y helado de leche merengada	10 €
Tatín templada de manzana, crema de vainilla y helado de frutos secos	9 €
Chocolate 2.0 con helado de vainilla	8 €
Cremoso de queso Manchego, galleta de mantequilla y helado de frutos rojos	9 €
Crema de limón, merengue suizo de fresa y helado de coco	8 €
Sopa de chocolate blanco, fruta de la pasión y helado de chocolate belga	9 €

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Gala incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla, café y licores

## PROPUESTAS MENÚS DE GALA

A modo de ejemplo, le proponemos tres posibilidades de menús de almuerzo / cena:

### MENÚ A

Ceviche caribeño de frutas de temporada  
Salmón marinado al aroma de naranja y couscous especiado  
Jarrete de ternera glaseado con patatas écrasées y hierbas aromáticas  
Bizcocho borracho de avellanas y helado de café

74 €

### MENÚ B

Cóctel de bienvenida  
Falso canelón de boletus y bechamel trufada  
Merluza a baja temperatura, crema de almejas y ensalada de algas  
Crema de limón, merengue suizo de fresa y helado de coco

78 €

### MENÚ C

Huevo, «Robuchón» y cristal de patata violeta  
Rape rebozado en panko, mayonesa de jalapeños y tamarindo  
Lomo de ciervo sobre crema de setas y salteado de hongos  
Tatín templada de manzana, crema de vainilla y helado de frutos secos

81 €