

Menú
Grupos 2017



santa
luZia

EspaZio Gastronómico



■ Menú 30€

5 Raciones al centro (para cada 4 personas)

- Ensalada de Burrata ahumada con lomititos de bacalao y tomate pasificado
- Patatitas baby gratinadas rellenas con bacalao skrey
- Cecina de león con virutas de foie helado y piñones
- Oreja de cerdo crujiente, gambas y alga codium
- Wok teriyaki con verduritas salteadas y tiras de solomillo de vaca Tudanca

Postre individual

- Tarta de queso horneada con frutos rojos

■ Menú 40€

4 Raciones al centro (para cada 4 personas)

- Ensalada de tataki de atún rojo con alga wakame y tomatada
- Croquetas de cocido montañés
- Cecina de león con virutas de foie helado y piñones
- Pulpo braseado con patata confitada y ají amarillo

1 Segundo plato individual (el mismo para todos o indicar nº exacto de cada uno)

- Rape, verduritas y langostinos asados con ali-oli de perejil
- Emparedado de solomillo de Tudanca con setas confitadas y queso pasiego

Postre individual

- Hojaldre de milhojas

■ Menú 50€

3 Raciones al centro (para cada 4 personas)

- Ensalada templada con changurro, chips de bogavante y espuma de curry
- Rabas de calamar fresco con mahonesa de yuzu
- Jamón de bellota con palitos de pan artesanos y aceitumaca

1 Primer plato individual

Suquet de rodaballo y marisco con su caldo marino

1 Segundo plato individual

- Cochinillo crujiente, puré de albaricoque y emulsión de berros

Postre individual

- Cremoso de tres chocolates

■ Menú degustación 60€

3 raciones al centro

- Ensalada de foie artesano con vinagreta de maracuyá y tostas de nueces
- Gyozas de mollejas de cordero con salsa de miso y mandarina
- Gambas marinadas en aceite de argán y cuscús de sus cabezas

1 Primer plato individual

Arroz de picasuelos con emulsión de jengibre y té negro

1 Segundo plato individual (el mismo para todos o indicar nº exacto de cada uno)

- Taco de cordero lechal con patatas al tomillo y ensalada líquida
- Lubina salvaje con tirabeques y salsa de almejas

Postre individual

- Tarta de zanahoria, rosas y cacao

- Los menús de grupo son a partir de 10 comensales
- Estos menús son un ejemplo, puedes confeccionar tu menú ideal con los platos que más te gusten de este listado o de la carta
- Los segundos platos de los menús más caros no se pueden incorporar a los de menor precio
- Todos los menús incluyen bebida, pan y café, además de un aperitivo de bienvenida
- Precios con IVA incluido