

# Banquetes

## CÓCTEL-CENA 3

### SALADO

“Roast Beef” con mayonesa de mostaza  
Cuchara de Flor de Ronda con jalea de membrillo y cítricos  
Chupito de gazpacho de cerezas  
Montadito de bacalao, boletus y puerros  
Chupito de ajoblanco con caviar de arenques.  
Hojaldre de jamón y puerro  
Roulada de salmón ahumado con requesón y cebollino  
Tartaleta de pisto con huevo de codorniz  
Buñuelos de rucula y parmesano.  
Ventresca de atun con cebolla confitada.  
Pastel de rape con alioli de tinta de chipiron  
Torta de la Barros servida con toscas  
Mollete de terciopelo de tomate y anchoas del cantabrico

### DULCE

Cuchara de mousse de chocolate blanco con pistachos  
Bavaroise de mango  
Bizcocho de chocolate Brownie  
Chupito de leche merengada  
Cremoso de fruta de la pasión.  
Brocheta de piña

### BODEGA

Gran Feudo Crianza D.O. Navarra  
Viña Calera Verdejo D.O. Rueda