

Algunas sugerencias «Tendencias 2019»

Empanadas de atún
con tomate



Tartaleta provenzal con
verduras de verano y
cebollas fundidas







Solomillo Ibérico carame-
lizado con miel y soja,
puré de boniato, y
verduritas




Crema ligera con vainilla,
frutos del bosque, bizcocho
de nueces y culis de
frambuesas




ENTRANTES PARA COMPARTIR (PICA-PICA)

Pimientos marinados con romero, tostada de queso de cabra caliente, 
Surtido de embutidos españoles y pan con tomate,
Tortilla de patatas con cebolletas, 
Tarta de verduras, lechuga y cebollas fundidas, 
Gazpacho andaluz con sus guarniciones, 
Langostinos en gabardina, salsa «grébiche»,
Pinchos de pollo con chorizo, ...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Blini gigante con hierbas, «concassé» de tomates, huevo pochado,
chips de parmesano y hojas verdes, 
Carpaccio de salmón «BIO», ricota con albahaca, espárragos verdes
y hojas de rúcula,
Ensalada de bogavante con un toque exótico,
Ensalada de espinacas con tostada de queso de cabra gratinado, lamas
de pato ahumado y vinagreta de frutos secos, ...

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con crema de ceps y
patatas machacadas,
Filete de lubina a la «plancha», bacón de chorizo
y risotto cremoso de espárragos verdes,
Filete de dorada en escamas de tomates confitados, pesto
de rúcula y pequeño flan de calabacines,
Canelones de espinacas con ricotta, 
Paëlla mixta, ...

POSTRE

Torrija de frutas de temporada salteadas con miel, helado de turrón,
Coulant de chocolate,
Tradicional isla flotante con fresas,
Tarta Tatín servida tibia y su «crème Chantilly»,
Crema de mascarpone y frutos rojos,
Hojaldre de frambuesas, ...

 VEGETARIANOS