



CATERING&PERSONAL CHEF

### **POPUESTA MENÚ 45€**

#### **Entrante Frío a Escoger:**

- Tataky de atún mariando en jugo oriental , cremoso de aguacate y crujiente de alga nori.
- Tartar de salmón curado en cítricos y hierbas aromáticas con crema de queso fresco de eneldo y sus tostadas de viena.
- Puerros confitados con salsa romesco y lascas de parmesano.

#### **Entrante caliente a Escoger:**

- Arroz cremoso de ceps y alcachofas mantecado con mascarpone y parmesano.
- Canelón de rustido con bechamel trufada y aceite de frutos secos.

#### **Pescado a Escoger:**

- Suquet de rape con milhojas de patata.
- Tataky de atún.
- Ceviche de corvina con base de mango y maracuyá y polvo de maíz frito con aire de lima.

#### **Carne a Escoger:**

- Meloso de ternera y foie con cremoso de celery y patata.
- Secreto ibérico confitado con salsa teriyaki y texturas de boniato.
- Steak tartar de vaca madurada con helado de mostaza.

#### **Postres a escoger:**

- Cheesecake en vaso.
- Brownie con espuma de toffe.
- Espuma de crema catalana con helado de psitacho.