

MENÚ CAPRICE

COCKTAIL

Gazpacho de mango y queso feta

Mini marinera en regaña de sésamo, sardina ahumada caramelizada y cebollino

Wonton crujiente, lámina de panceta ibérica, dados de salmón, crema de mango y sriracha

Croqueta de jamón ibérico

Mini pan bao de papada ibérica braseada y pepino encurtido

Sam de alita de pollo deshuesada, tartar de manzana especiada y teriyaki

ENTRANTES A COMPARTIR

Quisquilla hervida 6 x pax

Jamón ibérico de bellota 50%

Ensalada de carpaccio de tomate de temporada, bonito salado, ventresca de atún y piparras

Calamar andaluza con kimchi, polvo de quicos y emulsión de pepino

PRINCIPALES INDIVIDUALES

Daditos de secreto ibérico braseado, sobre crema de calabaza asada a la brasa, reducción de oporto, polvo de kikos, patatitas y pimientos del piquillo

Supreme de salmón con teriyaki sobre hummus de remolacha, setas shiitake y romanesco

POSTRE

Milhoja rellena de crema inglesa y helado de café con leche

Café y Bodega the agus incluida.



en JardinesdlAlquibla

MENÚ BELLEZA

COCKTAIL

Mini tоста, queso crema, salmón y miel de trufa

Ajo blanco de coco y tartar de uva

Mini brioche de steak tartar de chuleta premium cortada a cuchillo, cebolla encurtida y piparras

Croqueta de gamba roja y kimchi

Nuestra versión de bocatín de calamar, calamar rebozado a nuestro estilo, mayo lima y alioli

Vieira sobre crema de apionabo y palomita de cerdo

ENTRANTES A COMPARTIR

Lingote de foie con turrón de Jijona, reducción de vermú y tostas de pan brioche

Mix de setas salteadas con alcachofas, espuma de holandesa y sus costrones

Ensalada de carpaccio de tomate, burrata, rúcula, piñones tostados y pesto verde

Almejas marinera

PRINCIPALES INDIVIDUALES

Lomo de corvina asado sobre crema de apionabo y tirabeques

Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto, sobre cremoso de patata al romero

POSTRE

Nuestro tiramisú, bizcocho bañado en almibar, helado de café con leche, crema mascarpone, polvo de cacao y pistacho

Café y Bodega the agus incluida.



en JardinesdlAlquibla

MENÚ AMORE

COCKTAIL

Mini catalana de pan de algas, salmón caramelizado, emulsión de wakame y pico de gallo

Bloody mery con berberechos y aire de apio

Crujiente de tartar de atún rojo

Tacos de bacalao en tempura mayo de lima

Torrezno braseado con guacamole y ralladura de lima

Mini hamburguesa de vaca madurada, cebolla caramelizada y mayo de trufa

ENTRANTES INDIVIDUALES

Carpaccio de gamba blanca, ralladura de foie, mayo de lima, tierra de pistacho y aove

Alcachofa rellena de tartar de atún rojo, caldo dashi y espuma de bechamel de coco

Ensalada vietnamita:

Tagliatelle de calabacín y pepino, queso feta, salmón caramelizado, langostinopelado, palomitas de pan de gamba y salsa de chili

PRINCIPALES INDIVIDUALES

Parpatana de atún rojo glaseada con caldo corto de manita de cerdo y espina de atún, sobre cremoso de chirivía y cebollino

Solomillo de vaca madurada con demiglace de cacao sobre puré de patata y setas shiitake

POSTRE

Amor por chocolate:

Milhoja de chocolate sobre toffee de café y helado de chocolate

Café y Bodega the agus incluida.



en JardinesdlAlquibla