

A large outdoor dinner party at night. The scene is illuminated by warm, glowing string lights strung through the branches of a large tree. In the foreground, several people are seated at round tables with white tablecloths, engaged in conversation and dining. A waiter in a white apron and dark vest is seen serving a table. The background is filled with more guests and tables, creating a lively and elegant atmosphere.

PRINCIPAL

PRINCIPAL

BUFFETS PARA COMPLEMENTAR

CÓCTEL DE LIMÓN Y GENJIBRE

4.80€/pax

Zumo de limón, vodka, infusión de jengibre y hielo pilé

(Se puede servir con y sin alcohol)

CÓCTELES CUBANOS 8.50€/pax

Mojitos y caipirinhas

PARMA 710€

Media rueda de parmesano, palitos crujientes

SUSHI 9€/persona

Maki, nigiri, sashimi

JAMÓN IBÉRICO 925€

Pata de jamón, cortador, finos y manzanillas

CREMAS FRÍAS Y ENSALADAS

8€/persona

3 variedades de cremas: verdes, tomates, aliños y complementos

ZUMOS NATURALES 6,50€/pax

Naranja y zanahoria

Fresa y limón

Sandía y tomate

Melón y menta

CONSOMÉ CON JEREZ Y TRUFA

5€/persona

CRUDITÉS Y FLORES COMESTIBLES

6,50€/pax

RIGATONIS TRUFADOS 6€/persona

OSTRAS (Precio según mercado)

FOIE GRAS 12,80€/pax

Terrina de foie gras de pato

Terrina de foie gras de pato y trufa

Terrina de foie gras de pato e higos

Pan de cereales y pan de brioche

STEAK TARTAR 7€/persona

Preparado a la vista

Carne picada de ternera, yema de huevo,

pepinillo, escalonia, alcaparras y salsa picante

PATO PEKIN 5,50 €/persona

Preparado a la vista

Obleas, pato trinchado, mermelada de ciruela y cebollita tierna

ARROCES Y RISOTTOS

De gambas y alcachofas **6,50€/persona**

Caldoso de bogavante **8€/persona**

Parmesano y aceite balsámico **4,50€/persona**

Ceps y trufa **6,50€/persona**

SOLOMILLO AL CARBÓN 20€/persona

(Solo exclusividad de local)

BUFFET DE CAVIAR (Precio según mercado)

Acompañado con blinis

QUESOS 8€/persona

Quesos franceses y españoles

Variedad de panes, uvas, membrillo, nueces y mermelada

10% (IVA incluido)