

Finca la Peralena

BODAS Y EVENTOS

APERITIVOS FRÍOS

- Gilda de boquerón marinado y anchoa
- Tartar de gamba roja y caviar de arenque
- Madalena de aceituna negra con anguila ahumada y tomate dulce
- Piruleta de salmón marinado y mantequilla de anchoas
- Bombón de guacamole, ajoblanco y atún rojo
- Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patata
- Tartaleta de mojo de tomate con anchoas y cilantro
- Minicono de parmesano y membrillo
- Chupito de sopa de calabaza y naranja
- Tosta de paté de perdiz y salsa Cumberland

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de jamón ibérico
- Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzana
- Hojaldre de foie gras, queso brie y cebolla caramelizada
- Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- Alcachofas crujientes con sal de jamón
- Delicias de bacalao con salsa romesco
- Brioche de miniburger con Emmental y beicon
- Langostinos crujientes con miel y mostaza
- Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar
- Minibikini de rabo estofado con cebolla roja encurtida

APERITIVOS DULCES

- Brochetas de fruta de temporada · Tartaleta de mousse de limón y merengue
- Trufas de café y chocolate blanco · Tartita de chocolate y vainilla fresca
- Miniflan de queso fresco y frutos rojos

110€ / pax. IVA no incluido en el precio



CÓCTEL BIENVENIDA MENÚ ALBAHACA

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico de bellota al corte
- Gilda de boquerón marinado y anchoa
- Terrina de foie gras caramelizada y gel de remolacha
- Tortilla cremosa de gambas al ajillo y romesco
- Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patata
- Minicono de Idiazabal y membrillo
- Chupito de sopa de calabaza y naranja

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de jamón ibérico
- Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzana
- Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- Brioche de miniburger con Emmental y beicon
- Langostinos en tempura con miel y mostaza
- Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar



bebidas:

cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y zumos
cava, fino y manzanilla

MENÚ ALBAHACA

ENTRANTES: (uno a elegir)

- Milhojas de salmón marinado y mantequilla de anchoas con remolacha, mango y ensalada brotes
- Salpicón de mariscos y verduritas con brotes y caviar de arenque
- Pastel templado de cabracho con langostinos, rúcula y holandesa de albahaca
- Ensalada de perdiz y verduritas en escabeche con brotes tiernos y foie gras
- Ensalada de bogavante y verduras con algas y vinagreta de trufa (suplemento de 3€)
- Ensalada crujiente de langostinos, vinagreta de verduritas y caviar cremoso

SEGUNDOS: (uno a elegir, una carne o un pescado)

PESCADOS:

- Taco de bacalao asado con espinacas, almendras, pasas y pil pil
- Lomo de merluza al vapor con calabacín y emulsión de patata
- Lubina al horno con pisto de frutos secos, yogur y mango

CARNES:

- Hojaldre trufado de carrillera de ternera con calabaza, setas y salsa oporto
- Solomillo de ternera nacional a la parrilla, pastel de patata y pimientos de padrón (suplemento de 6€)
- Lingote trufado de pulara, cous cous de verduras y salsa cremosa
- Confit de pato hecho en casa con zanahorias escarchadas y salsa cumberland
- Espaldita de cordero confitada con patatas panadera y migas
- Cochinillo confit, ensalada de escarola y tomate dulce y su jugo

POSTRES: (uno a elegir)

- Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de mango
- Tartita templada y caramelizada de melocotón, salsa de vino tinto y helado de vainilla
- Pastel cremoso de chocolate y vainilla fresca, jugo de caramelo y helado de cacao
- Flan de queso fresco, salsa de toffee y helado de violetas
- Pastel tierno y templado de chocolate con chantilly y helado de dulce de leche

120€ / pax. IVA no incluido en el precio



CÓCTEL MENÚ LAVANDA

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico de bellota al corte
- Gilda de boquerón marinado y anchoa
- Terrina de foie gras caramelizada y gel de remolacha
- Tortilla cremosa de gambas al ajillo y romesco
- Miniblini de mejillones en escabeche con ali oli y chip de patata
- Minicono de Idiazabal y membrillo
- Chupito de sopa de calabaza y naranja

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetitas de jamón ibérico
- Cigarrillos de morcilla y piquillos con crema de manzana
- Minibrocheta de pollo moruno con sésamo y teriyaki
- Brioche de miniburger con Emmental y beicon
- Langostinos en tempura con miel y mostaza
- Tosta de solomillo ibérico con orejones y Cheddar



bebidas:

cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y zumos
cava, fino y manzanilla

ENTRANTES: (uno a elegir)

- Milhojas de salmón marinado y mantequilla de anchoas con remolacha, mango y ensalada brotes
- Salpicón de mariscos y verduritas con brotes y caviar de arenque
- Pastel templado de cabracho con langostinos, rúcula y holandesa de albahaca
- Ensalada de perdiz y verduritas en escabeche con brotes tiernos y foie gras
- Ensalada de bogavante y verduras con algas y vinagreta de trufa (suplemento de 3€)
- Ensalada crujiente de langostinos, vinagreta de verduritas y caviar cremoso

SEGUNDOS: (dos a elegir: una carne y un pescado)

PESCADOS:

- Taco de bacalao asado con espinacas, almendras, pasas y pil pil
- Lomo de merluza al vapor con calabacín y emulsión de patata
- Lubina al horno con pisto de frutos secos, yogur y mango

CARNES:

- Hojaldre trufado de carrillera de ternera con calabaza, setas y salsa oporto
- Solomillo de ternera nacional a la parrilla, pastel de patata y pimientos de padrón (suplemento de 6€)
- Lingote trufado de pularda, cous cous de verduras y salsa cremosa
- Confit de pato hecho en casa con zanahorias escarchadas y salsa cumberland
- Espaldita de cordero confitada con patatas panadera y migas
- Cochinillo confit, ensalada de escarola y tomate dulce y su jugo

POSTRES: (uno a elegir)

- Cremoso de yogur y mascarpone con frutos rojos y helado de mango
- Tartita templada y caramelizada de melocotón, salsa de vino tinto y helado de vainilla
- Pastel cremoso de chocolate y vainilla fresca, jugo de caramelo y helado de cacao
- Flan de queso fresco, salsa de toffee y helado de violetas
- Pastel tierno y templado de chocolate con chantilly y helado de dulce de leche

140€ / pax. IVA no incluido en el precio



