



## Menú de Gala

Precio: \$65

Nuestros menús, han sido cuidadosamente creados para deleitar los sentidos y convertir su boda en una experiencia culinaria inolvidable. Sabores sofisticados, ingredientes de la más alta calidad y una presentación impecable se unen para rendir homenaje a este día único.

### Menú en 4 Tiempos

#### Entrée (Entrada):

##### Boconccinis tempura

Esferas de mozzarella fresca recubiertas con una ligera y crujiente capa de tempura. La textura exterior, perfectamente dorada y crujiente, contrasta maravillosamente con el centro suave y cremoso del queso. Servidas sobre carpaccio de tomates y albahaca

**Trou Normand (Intermezzo):** Servet de Lulo anisado

#### Plato Principal (Plato fuerte):

##### Lomo al estilo Ritz

Timbal de res madurado y marinado en melaza, vino tinto y balsámico bañado en una salsa de Bacon, Setas y coronado de nueces.

Patatas a la suiza (Delicada preparación de la versión suiza del Rostí de patatas horneadas y aderezadas con una fantástica mantequilla de paprika y nuez moscada)

Ensalada Francesa (lechugas asiáticas, Sukinis mixtos, Mazorquitas baby, cascots de naranja, tomatillos silvestres, vinagreta de albahaca).

**Dessert (Postre):** Ponqué de Novia ó Mesa de Postres