Comparsa Astures



5 de Julio de 2014

www.cateringya.com

Menú

Entradas en mesa

Ralladito de tomate y alioli.
Jamón de bodega, lomo ibérico y queso de oveja.
Lingote de mouse de foie y mango con mermelada de pétalos de rosa.
Timbal de salmón ahumado, crema de queso y vinagreta de caviar.
Ijaditas de atún a la plancha con ajos tiernos y tomate seco.
Alcachofitas fritas con ralladito de foie y caramelo.

Plato principal

Cordero confitado a 85º al romero.

Postre

Crepe de dulce de leche, chocolate caliente y helado de leche merengada.

Bebida

Vino tinto Ribera del Duero Melior.
Blanco Rueda Vega Deo.
Cerveza, refrescos y minerales.
Granizados.